Oecon.
1235
mc

(CC.
1235 m

Digitized by Google

<36630648500015

<36630648500015

Bayer. Staatsbibliothek

Digitized by Google

Die

Kernobstsorten

des

südlichen Deutschlandes

nach den angestellten Untersuchungen

der

wandernden Gesellschaft der Wein- und Obstproduzenten,
vom Jahr 1839 bis 1846.

Im Namen der Gesellschaft herausgegeben und mit eigenen Zusätzen vermehrt

durch

Joh. Metzger,

Großherzogl. Gartendirector und Verwalter der landwirthschaftl. Anstalt in Heidelberg, Inhaber der großen goldenen Civilverdienstmedaille und Mitglied vieler gelehrten und landwirthschaftlichen Gesellschaften.

Frankfurt a. M.

Druck und Verlag von Heinrich Ludwig Brönner.

1847.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Auf einen leeren Raum,
Pflanz einen Baum
Und pflege ſein,
Er bringt dir's ein.

Digitized by Google

Der wandernden Gesellschaft

der

Wein- und Obstproduzenten

im

südlichen Deutschland

gewidmet

vom Verfasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede.

Bei der Versammlung der deutschen Landwirthe in Karlsruhe, im Herbst 1838, wurde von der Weinbausection der Wunsch ausgesprochen, daß diese Section jährlich, zur Fortsetzung ihrer begonnenen Arbeiten, im südlichen Deutschland zusammenkommen und so oft die Versammlung der deutschen Landwirthe im Süden abgehalten werde, dieselbe wieder als Section dieser Versammlung auftreten möchte. Der Zweck, den diese Sections-Versammlung haben sollte, war kein anderer, als die vielen Provinzialbenennungen der Wein- und Obstsorten zu sammeln, zusammenzustellen und dadurch allmählig eine feste Sprache für beide Gegenstände zu begründen. Die sämmtlichen gesammelten Materialien des Protokolles sollten dann alljährlich der Gesellschaft der deutschen Landwirthe eingeschickt und von diesen in ihre eigenen Protokolle aufgenommen werden.

Dieser schöne Plan wurde von der Versammlung in Karlsruhe damals verworfen und den Unterstützern dieses Gegenstandes der Vorwurf gemacht, als wolle man die Gesellschaft der deutschen Landwirthe in ihrer Entstehung zersplittern und beeinträchtigen. Nichts desto weniger ließen sich einige patriotische Männer von dem wohlgemeinten Unternehmen nicht abbringen, sondern gründeten die Gesellschaft der Wein- und Obstproduzenten und kündigten die erste Versammlung auf den 7. October 1839 in Heidelberg an, welche sofort bei zahlreichem Besuch, mit reichen Obst-, Trauben- und Weinsammlungen ausgestattet, abgehalten und

Digitized by Google

ebenso die folgenden Jahre 1840 in Mainz, 1841 in Würzburg, 1842 als Wein- und Obstbau-Section bei der Versammlung deutscher Landwirthe in Stuttgart, 1843 in Trier, 1844 in Dürkheim, 1845 in Freiburg und 1846 in Heilbronn.

Von allen diesen Versammlungen befinden sich die Protokolle, in denen die vielen, theils mühsamen Arbeiten der Gesellschaftsmitglieder enthalten sind, in den Händen des Publikums und es ist daraus zur Genüge nachgewiesen, wie sehr die Gesellschaft auf die Förderung des Wein- und Obstbaues hingearbeitet hat.

Die pomologische Section dieser Versammlung, die sich hauptsächlich nur mit der Aufsuchung der verschiedenen Provinzialbenennungen der Kernobstsorten befaßt hat, ist mit ihren Arbeiten so weit vorgerückt, daß es jetzt an der Zeit war, die Provinzialnamen aus den verschiedenen Protokollen in ein Ganzes zusammenzustellen und feste Benennungen für die einzelnen Obstsorten anzunehmen, so wie dieselben zu beschreiben, deren Verbreitung, Kultur und ökonomischen Werth zu bezeichnen und überhaupt alle Notizen, die aus der Praxis und Erfahrung hervorgegangen sind, jeder Obstgattung beizufügen und zwar in der Art, daß die späteren Resultate dieser Gesellschaft nachgetragen werden können und dadurch ein pomologisches Werk mit feststehenden Benennungen für jede Obstart in Deutschland ins Leben gerufen werden könne.

Die pomologische Section hat den Unterzeichneten bei der Versammlung in Heilbronn mit dieser schwierigen Arbeit beauftragt und wir haben uns, so weit unsere Kenntnisse reichen, derselben unterzogen und dasjenige aus den Protokollen herausgehoben, was wir für diesen Zweck geeignet fanden.

Nebst den Protokollen benutzten wir noch die zwölfjährigen Beobachtungen und Notizen unseres Obstsortimentes im Heidelberger botanischen und landwirthschaftlichen Garten, die gesammelten Beobachtungen unserer sechs Morgen großen landwirthschaftlichen Vereinsbaumschule und überhaupt unsere in der Pomologie gemachten Erfahrungen. Auch hat Herr Institutsgärtner Lucas in Hohenheim mehrere Beschreibungen über Würtemberger Obstsorten geliefert, die durch Noten besonders bezeichnet sind.

Digitized by Google

Und somit übergeben wir dem Publikum eine durch gemeinnütziges Zusammenwirken patriotischer Männer gelieferte Arbeit, welche dem Landwirth und Gartenliebhaber Aufschlüsse über die verschiedenen Benennungen, Belehrung über die Verbreitung der Obstsorten und Anleitung über die beim Pflanzen der Obstbäume zu treffende Auswahl geben wird.

Zugleich glauben wir mit dieser Herausgabe nachgewiesen zu haben, daß die Gesellschaft der Wein- und Obstproduzenten einen großen Theil ihrer Aufgabe in der Berichtigung der vielen Benennungen der Obstsorten gelöset und für die Wissenschaft und Kenntniß in der Obstbaumzucht fördernd gearbeitet hat und somit möchte die periodische Trennung dieser Gesellschaft von den Versammlungen deutscher Landwirthe, die ihr bisher von verschiedenen Seiten zum Vorwurf gemacht worden ist, in ein anderes Licht treten.

Jedenfalls muß aber diese Arbeit als erster Versuch betrachtet werden, der nur durch weiteres Forschen bei den pomologischen Versammlungen allmählig ergänzt, berichtiget und zur weiteren Ausdehnung gebracht werden kann. Es werden daher Sachverständige gebeten, allenfallsige Berichtigungen und Vervollständigungen dieser Arbeit an die jährlich stattfindende Versammlung der Wein- und Obstproduzenten, zur Aufnahme in ihre Protokolle einzusenden, so wie auch nicht beschriebene Obstsorten zur Ausstellung, Untersuchung und Aufnahme in die Protokolle einsenden zu wollen, um allmählig dem Ziele näher zu rücken, denn so lange wir nicht eine feststehende Sprache für die Obstsorten in Deutschland haben, können wir auch zu keiner Verständigung kommen.

Bei dieser Arbeit ist namentlich zu berücksichtigen, daß die Zeit zur Untersuchung der Obstsorten bei den Versammlungen nur sehr kurz war und nicht mit der Muße geschehen konnte, die eigentlich nöthig gewesen wäre, weßhalb Manches kürzer und unvollkommener behandelt werden mußte, als zu wünschen ist.

Dabei hielten wir stets an dem Grundsatz, meist nur die nützlichen, besonders Wirthschafts- und Nationalobstsorten, die für manche Landschaften von Wichtigkeit sind und einen beson-

Digitized by Google

dern ökonomischen Werth haben, ins Auge zu fassen, indem Jeder, der Obstpflanzungen macht, sie nicht der Kuriosität, sondern des Nutzens wegen veranstaltet. Auch fehlte es bis jetzt noch an besonderer Kenntniß über das Gedeihen der Obstsorten in den verschiedenen Klimaten und Standorten, wodurch manche Mißgriffe geschahen, die zum Schaden des Landwirthes ausgefallen sind. So sehen wir z. B. nicht selten an Straßen in rauhen Gebirgsgegenden feine Obstsorten, die niemals dort gedeihen, sondern nur dem Gartenbau angehören; die Folge davon ist, daß zum Schaden des Pflanzers die Bäume wieder eingehen und derselbe in die Meinung versetzt wird, als gedeihe an solchen Orten kein Obstbaum mehr. Diesem großen Uebel glauben wir durch die Zusammenstellung der beschriebenen Obstsorten nach Regionen abgeholfen und einem dringenden Bedürfniß für den Landwirth entsprochen zu haben, da nichts Aehnliches in den bisherigen pomologischen Schriften vorkommt.

Noch machen wir den Leser aufmerksam, daß bei dem Mangel an Obstertrag im Jahre 1846 manche Sorte zur genauern Beschreibung fehlte und deßhalb nicht so vollständig, als zu wünschen war, beschrieben werden konnte.

Wir schließen diese Arbeit mit dem Wunsche, daß die Untersuchungen und die Zusammenstellung der deutschen Obstsorten durch die Versammlung der Wein- und Obstproduzenten weiter fortgesetzt und das Ergebniß an unsere Arbeit weiter angereiht werden möge.

Heidelberg am 1. September 1847.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Classifikation

der Aepfel nach Diel, nebst Angabe der Kennzeichen jeder Classe und Ordnung.

I. Classe. Kantäpfel.

Haben am Kelch und über die Frucht hin sichtbare, meist regelmäßige und die Frucht nicht entstellende Rippen und ein großes offenes, oft unregelmäßiges Kernhaus.

1. Ordnung. Aechte Calville. Nehmen von der Mitte gegen den Kelch ab und spitzen sich gegen denselben zu, sind am Baum beduftet und fühlen sich fettig an. Sind nie rein gestreift und haben feines lockeres Fleisch, mit Erd- oder Himbeerähnlichem Geschmack.

2. Ordnung. Schlotteräpfel. Fühlen sich nie fettig an. Sind nicht mit Duft belaufen, von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespitzt. Haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßlichen oder säuerlichen Geschmack und ein körniges, lockeres und meist gröbliches Fleisch.

3. Ordnung. Gülderlinge. Sind nicht balsamisch, wie bei der 1. Ordnung, sondern gewürzhaft von Geschmack, von Form conisch oder platt. Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt und haben feines, fast renettartiges Fleisch.

Digitized by Google

II. Classe. Rosenäpfel.

Sind mit blauem Duft am Baume überlaufen, haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus, riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden. Sind nicht fettig anzufühlen und sind um den Kelch und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt, haben ein weiches, lockeres Fleisch, von meistens feinem Korn mit einem Fenchel- oder Anisgeschmack. Sind meistens keine Dauer-, sondern oft blos Sommer- oder Herbstäpfel.

1. Ordnung. Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

III. Classe. Rambouräpfel.

Sind sämmtlich große Aepfel und enthalten die größten Aepfelformen. Sind fast immer ungleich und die eine Seite niederer als die andere. Sind am Kelche stets mit Rippen versehen, die breit erhaben und eine vor der anderen sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch die Form unregelmäßig und schief oder breitgedrückt wird. Sind stets breiter als hoch und manchmal nur von Form hoch aussehend und haben alle ein lockeres, grobkörniges, oft sehr angenehmes Fleisch.

1. Ordnung. Rambouräpfel mit großem Kernhaus.
2. Ordnung. Rambouräpfel mit engem Kernhaus.

IV. Classe. Renetten.

Haben ein feinkörniges, feines, kurzabknabendes, festes und dabei weiches Fleisch. Sind meistens das Ideal schönere Apfelformen, indem die Wölbungen nach dem Stiel und dem Kelche ziemlich gleich sind, oder nicht stark contrastiren. Alle sind grau punktirt oder haben rostige Anflüge oder wahre Ueberflüge davon. Sind nur selten etwas fettig anzufühlen und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelrenette. Haben allein die gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Renettgeschmack nennen. Welken nur allein sehr gerne und müssen deßhalb unter allen Aepfeln am längsten am Baume hängen bleiben. Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Renetten durch ihre Form, rostigen Abzeichen und durch ihr feines oder festes Fleisch.

Digitized by Google

Feines, festes, abknackendes Fleisch bringt auch Früchte in diese Classe, die für sich keine eigene Classe ausmachen, wie z. B. die Pepping.

1. **Ordnung. Einfarbige Renetten.** Haben eine, vom Grün bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe. Haben keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite und nur die besonnten Früchte können einigen Anflug von Röthe haben. Haben ferner keine rostige Ueberzüge und nur unbedeutende Anflüge von Roststreifen, wie z. B. die gestrickte Renette.

2. **Ordnung. Rothe Renetten.** Haben alle Eigenschaften der einfarbigen Renetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

3. **Ordnung. Graue Renetten.** Ihre Grundfarbe ist grün bis zum schmutzigen oder unansehnlichen Gelb. Die Rostüberzüge oder die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge, sind sehr sichtbar. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

4. **Ordnung. Goldrenetten.** Sind auf der Sonnenseite schön carmosinroth verwaschen oder gestreift. Die Grundfarbe wird im Liegen schönes hohes Gelb. Ueber die Grundfarbe und die Carmosinröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne oder wahre Ueberzüge von Rost.

V. Classe. Streiflinge.

Sind sämmtlich, meistens und fast immer abgesetzt roth gestreift. Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen oder sehr unbedeutend auf der Sonnenseite sein. Die Streifen können allein, d. h. reingestreift sein oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht oder rein verwaschen sein, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder darstellen. Das Kernhaus ist regelmäßig. Von Geschmack rein süß, bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren. Sind niemals vom Geschmack der Rosenäpfel. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist. Verlieren sich nach Form und Farbe in die Classe der Rosenäpfel, wo aber dann stets der Geschmack entscheidet.

1. **Ordnung. Platte Streiflinge.** Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, breitgedrückt und meistens einen halben Zoll breiter als hoch.

Digitized by Google

2. Ordnung. **Zugespitzte Streiflinge.** Sind ebenfalls breiter als hoch, laufen aber von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

3. Ordnung. **Längliche oder walzenförmige Streiflinge.** Sind an Höhe und Breite wenig verschieden. Laufen von der Stielwölbung gegen den Kelch allmählig abnehmend zu oder nehmen auch von der Mitte der Frucht gegen den Kelch und Stiel allmählig ab.

4. Ordnung. **Kugelförmige Streiflinge.** Die Wölbung nach dem Stiel und Kelch ist sich gleich. Die Breite ist von der Höhe keinen oder nur ein Viertel Zoll verschieden. In die Hand gelegt, so daß Stiel und Kelch seitwärts stehen, haben sie eine reine kugelähnliche Form.

VI. Classe. Spitzäpfel.

Laufen gegen den Kelch spitz zu, haben ein regelmäßiges Kernhaus, sind nie mit Duft belaufen und niemals gestreift, sondern entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite roth verwaschen. Sind von Geschmack süß oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren. Welken nicht leicht.

1. Ordnung. **Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.** Haben die nämlichen Kennzeichen der 3. Ordnung der Streiflinge.

2. Ordnung. **Stumpfgespitzte Spitzäpfel.** Sind gleich den Kennzeichen der 2. Ordnung der Streiflinge.

VII. Classe. Plattäpfel.

Sind stets breiter als hoch, nie gestreift, sondern entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen oder etwas getuscht. Haben ein regelmäßiges Kernhaus. Sind nie fettig anzufühlen, welken nicht leicht und sind von Geschmack rein süß, bis zum Reinsauren.

1. Ordnung. **Wahre Plattäpfel.** Der Unterschied zwischen Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen und die Breite beträgt meist ein Viertel Zoll mehr als die Höhe.

2. Ordnung. **Kugelförmige Plattäpfel.** Das Auge unterscheidet Höhe und Breite nicht leicht. Die Frucht in der Mitte quer durchschnitten, macht fast oder sehr gleich aussehende Hälften.

Digitized by Google

Beschreibung der Aepfel.

Classe I. Ordnung I.

Aechte Calville.*)

1. Weißer Wintercalvill. (Diel II. S. 12.) Heidelberg, Dürkheim, (a. d. Haardt), Gaisburg bei Stuttgart, Heilbronn, Gundelbach, Vaihingen, Weinsberg, Eberstadt, Hall und Ettershofen (Würtemberg), Meckesheim im Elsenzthal, Kirchheim bei Heidelberg, Mosbach a. Neckar, Schatthausen unweit Heidelberg, Neckarzimmern a. Neckar, Bruchsal, Biengen und Müllheim (Baden), Darmstadt, Mainz, Landau, Schönberg a. d. Bergstraße, Hof Adamsthal bei Wiesbaden, Wallerstädten (G. Hessen),

Weißer Calvill; Heidelberg, Dossenheim und Handschuchsheim bei Heidelberg, Dürkheim a. d. Haardt, Constanz, Obereggern (Gr. Baden), Bodmann (Bodensee), Auerbach a. d. Bergstraße, Fränkisch Crumbach (Gr. Hessen), Mainz, Laudenbach a. d. Bergstraße, Amorbach, Laudenbacher-Hof bei Heilbronn u. s. w.

Wintercalvill; Kiechlinsbergen am Kaiserstuhl bei Freiburg, Constanz.

Calvill; in Müllheim, Riegel, Kenzingen, Hammersheim, Hemsbach, Mauer und Handschuchsheim im Gr. Baden; Wachenheim a. d. Haardt und Mainz.

Calvillapfel; Breitenbronn im Odenwald.

Gelber Calvill; Mosbach und Offenburg (Baden).

Calviller; Grenzach (Baden).

Gelber gerippter Calvill; Baumschule in Speyer.

Calvin; Neunkirchen und Neuenheim (Baden).

Rippiger Calvill; Neuenheim bei Heidelberg.

Breiter Calvill blank; Bruchsal.

Calville blanche; Salem, Mannheim und hauptsächlich in Frankreich.

Calville blanche d'hiver; Gebweiler im Ob.-Elsaß, Salem, Mannheim und in ganz Frankreich.

Renette à Coté**); Speier, Landau, Mainz.

---

*) Eine französische Benennung, die in die deutsche Sprache ganz übergegangen ist.

**) Die Franzosen nennen den ächten Wintercalvill — Calville blanche à Coté — zum Unterschied eines ihm sehr ähnlichen Apfels, wodurch dieser Name entstanden sein mag.

Digitized by Google

Sternrenette; in und bei Würzburg, als: in Zell, Veitshöchheim, Randesacker, Wolfsmünster, Kronungen und Weiggolshausen; sodann bei Wertheim und Kreuzwertheim a. M. und Mainz.
Knübserapfel; in Hornberg im Schwarzwald.
Reißling; in Biebergrund (Gh. Hessen).
Reinette carrée; Meisenheim im Glanthal.
Quittenapfel; Gelnhausen (Gh. Hessen), sowie in Hasenweiler in Würtemberg.
Schaafsnase; Hornbach (Gh. Hessen), Hausen (Baden).
Weißer Citronenapfel; Constanz.
Quittenrenette; Wiel und Endingen im Gr. Baden.
Goldrenette; in Elgersweier bei Offenburg.
Grafsteinerapfel*); Bodmann am Bodensee.
Herbstrenette; Zell bei Offenburg.
Breitlingapfel, Achern im Gr. Baden.
Calville blanche à Coté; darunter verstehen die Franzosen den ächten weißen Calvill.
Weißer Erdbeerapfel, französischer Quittenapfel, weißer Himbeerapfel, Eggerling, auch fälschlich Cardinalsapfel bei den Schriftstellern.
Witte Winter-Calville in Holland.
White Autumn Calville in England.

Diel nennt den weißen Wintercalvill den Fürst aller Aepfel und er hat nicht Unrecht, da er von so vielen Menschen geschätzt wird und auch eine sehr große Verbreitung hat. Der Form nach ist er das schönste Muster der Kantäpfel. Die Frucht ist in ihrer Vollkommenheit auf gutem gebautem Boden erzogen 3½ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch oft aber auch höher und bisweilen noch niederer.

Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit meistens 5 schwanenhalsförmigen Rippen umgebenen Einsenkung, die schön und regelmäßig über die Frucht hinlaufen und flach in der Stielhöhle endigen. Zwischen den Hauptrippen erheben sich am Bauch noch mehrere andere flachere Erhabenheiten, wodurch die charakteristische Form des Apfels noch besser erhalten wird.

Der oft kurze, dicke, oft längere dünne Stiel steht in einer tiefen Höhle, die mit Rost umgeben ist.

---

*) Soll Grafensteiner heißen, welcher am andern Ort unter Nr. 6 beschrieben ist.

Digitized by Google

Die feine Schale ist am Baum bläulich bedustet und wird im Liegen fein fettig. Die Grundfarbe derselben ist am Baum blaßstrohgelb und bei der Reife schön goldgelb. Die Sonnenseite ist bei der echten Art hellroth, sanft verwaschen oder nur mit schönen, carmosinrothen Flecken, die einen braunen Mittelpunkt haben, besetzt und dieses sind gerade die feinen schmackhaftesten Früchte. Selten trifft man aber, besonders an Hochstämmen eine Frucht an, die nicht mit mehreren, oft vielen, kleinen und großen Rostflecken, besetzt wäre, die weißgrau geschlängelt eingefaßt sind.

Die zeitige Frucht riecht sehr angenehm.

Das Fleisch ist weißgelblich, locker, feinkörnig, voll Saft und von einem sehr angenehmen, erquickenden, erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Muskatellersäure erhöht wird und dem Saft der grauen Butterbirne ähnlich ist. Das Kernhaus ist sehr groß, stößt gewöhnlich unter die lang herabhängende Kelchröhre an und enthält wenige, meist taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und dauert gut aufbewahrt bis in den Sommer, in manchen Gegenden aber auch nur bis Februar. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt starkabstehende Aeste, die vieles Quirlholz machen und erreicht kein hohes Alter. Die Krone ist flach und gewölbt. Als Zwergbaum, wozu sich der weiße Wintercalvill vorzüglich eignet, bringt er schönere und größere Früchte mit besserm Geschmack als auf dem Hochstamm. Der Baum verlangt durchaus guten warmen Gartenboden und eine gute geschützte Lage; er kommt zwar noch auf Feldern in gebautem Boden fort, allein die Früchte verlieren dort sehr an Werth. Am schönsten eignet er sich in große Gemüsegärten, wo er als Zwergbaum reihenweise auf breite Beete gepflanzt, die mit kleinen Gemüsearten bebaut werden, sehr schöne und kostbare Früchte bringt.

Eine sehr bekannte und geschätzte Tafelfrucht von erstem Rang, die mit Recht fast in keinem Garten fehlt und die sich von selbst empfiehlt. Man zählt verschiedene Formen, die bald mehr oder weniger erhabene Rippen haben, oder auch platter oder spitzer von Form sind; unter letztere gehört der

Digitized by Google

2. Metzgerapfel*); in Salem.

Wir bedauern, daß wir dieses Jahr nicht eine Frucht erhalten haben, um eine genauere Beschreibung davon liefern zu können. In der Hauptsache unterscheidet sich der Metzgerapfel von dem weißen Wintercalvill durch eine hochgebaute gegen den Kelch spitz zulaufende Form und durch seinen feinen Geschmack, der alle weiße Wintercalville übertrifft. Die Frucht reift im November und dauert bis in den Sommer.

Der Baum wächst ziemlich schnell, wird aber wie die Calville nicht sehr hoch und alt. Er eignet sich vorzüglich als Zwergbaum auf Johannesäpfel, wo er wirklich die feinsten und edelsten Tafelfrüchte liefert. Er verlangt aber einen sehr guten Gartenboden und eine geschützte Lage.

Seine Verbreitung ist noch sehr gering und erstreckt sich unseres Wissens nur über einige Gärten.

Eine feine Tafelfrucht vom allererſten Rang, die für Gärten allgemein empfohlen werden darf.

3. Rother Wintercalvill (Diel III.); Ludwigsburg, Heilbronn, Maulbronn, Weinsberg, Lehrensteinsfeld, Hall, Kirchhausen, Riedlingen und Ehingen (Würtemberg), Dürkheim, Neustadt, Wachenheim und Edenkoben a. d. Haardt, Heidelberg, Neuenheim, Münchzell, Neckargmünd, Gaiberg, Handschuchsheim, Neckarzimmern und Elgerweier bei Offenburg im Großh. Baden, Mainz;

Calville rouge d'hiver; in Salem, Darmstadt, Oehringen, Merneck (Franken), bei Dahmen und Hendrich in Mannheim, und in Geinhausen (Ch. Hessen).

Doppelrother Wintercalvill; Neustadt a. d. Haardt.

Calvin, Würz- und Nägelisapfel; bei Offenburg.

Rothapfel; Böhl (Rh.-Baiern).

Rother und gestreifter Matapfel; Alt-Haßlau (Gr. Hessen).

Gestreifter Herbstcalvill; Darmstadt.

---

*) Dieser Apfel stammt aus England, wo er wahrscheinlich aus Samen von einem weißen Wintercalvill erzogen worden ist. Wir erhielten denselben unter dem Namen Seek no further (such nicht weiter) aus der Baumschule der Gebrüder Baumann (1834) in den hiesigen Garten, von wo aus wir ihn in die Großh. Markgräflichen Gärten in Salem übersiedelten. Wegen seiner vorzüglichen Güte, von der Sich Se. Großherzogliche Hoheit der Herr Markgraf Wilhelm von Baden überzeugten, haben Höchstdieselben ihm den Namen Metzgerapfel gegeben.

Digitized by Google

Rother Herbstcalvill; in Wallerstädten und Auerbach (Gr. Hessen).
Himbeerapfel; Mainz; Orb, Zell und Randesacker bei Würzburg, Landau, Wächtersbach (Gr. Hessen).
Schwarzer Himbeerapfel; Wertheim a. Main.
Rother Himbeercalvill; Schrießheim a. d. Bergstraße, Mainz.
Rother Harlemer Himbeerapfel; Schönberg a. d. Bergstraße.
Imperial rouge rayée; Wächtersbach (Gr. Hessen).
Difflingsapfel; Orb bei Würzburg.
Kardinalsapfel; Randesacker bei Würzburg.
Zehngebotapfel; Oehringen.
Geisberger; Kreuzwertheim a. M.
Rode Wintercalville und Languenot; in Holland.
Calville rouge longue d'hiver; bei Diel.

Die Form dieses Apfels ist eben nicht sehr calvillartig, denn die Rippen sind nur sanft und bei Weitem nicht so erhaben, wie bei dem rothen Herbstcalvill. Ein schöner, hochaussehender Apfel ist fast 3 Zoll breit und meist eben so hoch; etwas platte Früchte sind selten ¼ Zoll niedriger. Die eigentliche Gestalt ist stets hochaussehend, länglich und meistens etwas walzenförmig, zumal wenn die Wölbung um den Kelch nicht viel von der Stielwölbung verschieden ist. Die Frucht nähert sich auch manchmal der Kugelform, allein sie sieht alsdann dem Anscheine nach höher als breit aus. Der Kelch ist schön langblättrig, geschlossen, bleibt lange grün, steht oben auf der Kelchwölbung oder in einer merklichen Einsenkung, die mit vielen kleinen Rippen, oft gleichsam eingeschnürt und mit zusammengedrängten Fleischwärzchen besetzt ist. Diese Fleischwärzchen sind dann am häufigsten, wenn der Kelch sehr flach steht. Ueber die Frucht ziehen 6—10 feine sanfte Rippen, von denen sich keine besonders stark und kantig hervordrängt, so daß die Rundung der Frucht wenig entstellt wird. Der Stiel ist dünn, ¾ bis ½ Zoll lang und steht in einer schönen, geräumigen, trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen zimmetartigen Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der fein fettigen und am Baum mit blauem Duft belaufenen Schale ist bei der Zeitigung ein schönes Goldgelb. Bei ganz besonnten Früchten sieht man aber von dieser reinen Grundfarbe gar nichts, sondern die Sonnenseite ist mit einem sehr schönen, dunkelglänzenden Carmosinroth rein verwaschen, welches aber doch, genau betrachtet, etwas Streifenartiges hat. Nach der Schattenseite werden hellröthere Streifen erst viel deutlicher und beschattete Früchte sind oft

Digitized by Google

blos mit breiten, verschossenen, blaßrothen Streifen besetzt, wobei die gelbe Farbe deutlich und besonders gegen und um den Kelch zu sehen ist. Je älter der Baum, desto rother die Schale und je jünger, desto mehr sieht man von der Grundfarbe. Die Schale ist ferner mit gelblichen, feinen Punkten besetzt, die aber in der Grundfarbe fehlen und in dem ganz Dunkelrothen selten sind. Kleine schwarze Fleckchen sind fast an jeder Frucht, selten aber eigentliche Rostflecken.

Die Frucht riecht fein violenartig. Das Fleisch ist weiß, von der Schale nach dem Kernhaus mehr oder weniger rosenroth, jenachdem der Baum jung oder alt ist. Es ist ferner nicht sehr saftvoll, allein von einem erhabenen, angenehmen, feinsäuerlichen, zuckerartigen Geschmack, der etwas Erdbeer- oder Violenartiges hat.

Das Kernhaus ist oft nicht calvillartig, manchmal sogar geschlossen. Die Kammern sind nicht sehr geräumig und enthalten meist 5—6 schöne Kerne. Die Reife erfolgt Ende November und Anfangs Dezember und die Dauer erstreckt sich bis in den März.

Der Baum verlangt guten gebauten Boden und eine warme Lage, wo er lebhaft wächst, allein dennoch nur eine mittlere Größe erlangt und dem Krebs sehr unterworfen ist. Die Aeste gehen horizontal aus und wölben sich zu einer flachen, nicht sehr belaubten Krone. In der Baumschule wächst der Baum etwas langsam liefert aber doch hübsche Stämme.

Der Baum ist nicht sehr fruchtbar und trägt meist nur über das andere Jahr, was ihn nicht immer empfiehlt. Er eignet sich auch zum Zwergbaum.

Die Verbreitung dieses französischen Apfels erstreckt sich, jedoch nur vereinzelt und selten in Masse über das ganze südliche Deutschland, wo er meist nur in Gärten, seltner dagegen auf Feldern angetroffen wird. In höhere Gebirgsgegenden eignet er sich nicht.

Eine vorzügliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die mit Recht unter die ersten Früchte gerechnet wird, allein wegen der spärlichen Tragbarkeit nicht so allgemein zur Anpflanzung anempfohlen wird.

4. Rother Herbstcalvill (Diel III. S. 8.); Heidelberger Garten, Auerbach a. d. Bergstraße, Bieber in Ch. Hessen, Darmstadt; Ludwigsburg, Heilbronn, Leonberg, Ehingen, Rotenburg, Sindringen, Ettershofen und Hohenheim in Würtemberg; Zell bei Offenburg, Bruchsal, Schatthausen unweit Heidelberg, Müllheim und Constanz (Gr. Bad.).

Digitized by Google

Rother Calvill; in Salem, Niederhausen, Bodmann, Meersburg, Constanz, Schliengen, Breisach, Obereggenen, Neckargmünd, Schrießheim, Müllheim, Mosbach, Bruchsal und Handschuchsheim, sämmtlich im Gr. Baden; Mainz, Orb bei Würzburg; Bingenheim und Darmstadt im Gr. Hessen, Dürkheim a. d. Haardt.

Rother Wintercalvill; Dürkheim a. d. Haardt, Bieber (Ch. Hessen).

Rother Sommercalvill; Müllheim und Gaiberg (Gr. Baden).

Bohnapfel; Meersburg a. Bodensee.

Calville rouge d'automne; Bingen, Darmstadt, Salem (Bodensee).

Rother Citronenapfel; in Constanz.

Rother Stettiner*); in Schopfheim (Baden).

Fäßleapfel; in Kiechlinsbergen bei Freiburg.

Edelkönig; Speyer, Rosenhöhe bei Darmstadt.

Rosenapfel; bei Hilsbach und Weiler (Baden).

Calville rouge d'hiver; in Bieber (Ch. Hessen).

Erdbirnapfel; Gelnhausen (Ch. Hessen).

Rother Himbeerapfel; Schierstein im Rheingau, Mainz, Wächtersbach (Gr. Hessen), Würzburg, Kronungen und Weigoldshausen (Franken), Wertheim und Fechenbach a. Main.

Rothbolg; in Darmstadt.

Blofelder Streifling; Bingenheim (Gr. Hessen).

Französischer Herbstcalvill; Eberbach a. Neckar.

Rothapfel; Böhl (Rh.-Baiern).

Winterhimbeerapfel; Randesacker bei Würzburg.

Rother Strömapfel; bei Landau.

Weinapfel; Orb in Franken.

Himbeercalvill; in Mainz.

Kleiner Kohl- und Klapperapfel; in Landau.

Bröstling; Kreuzwertheim a. Main.

Dieser Apfel wird mit dem rothen Wintercalvill sehr häufig verwechselt, so daß man die Aechtheit nur durch die Reife entscheiden kann.

Ein großer Apfel, von einem etwas länglichten, nach dem Kelch hin zugespitzten Ansehen, dessen Breite auf Hochstamm 3¼ und die Höhe 3 Zoll beträgt. Ist die Frucht aber etwas stumpfer oder flacher gewölbt, so kann die Höhe noch ¼ Zoll weniger betragen und sie hat dann etwas Kugelförmiges. Häufig sind auch die Früchte auf einer Seite höher als auf der andern. Der Kelch ist halb geschlossen, stark, bleibt meistens lange grün und steht fast immer in einer flachen, fein

*) Ist natürlich eine Verwechslung und falsche Benennung.

Digitized by Google

weißwolligen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen versehen und von diesen gleichsam eingeschnürt ist. Am Rande der Einsenkung befinden sich sanfte, oft aber auch so stark vorstehende Rippen, wie bei dem weißen Wintercalvill, in unregelmäßiger Anzahl, und laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle hin, an deren Wölbung die Rippen mehrere scharfe, oft tiefe Einschnitte machen. So sehr auch diese Frucht stark gerippt ist, so entstellen diese Rippen doch nur selten die Form derselben und nur manchmal springen 2 bis 3 Rippen zu stark hervor und machen die Frucht unregelmäßig eckig.

Der Stiel steht der Stielwölbung meist gleich, ist aber auch oft länger oft kürzer und sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhle, die mit Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der im Liegen fettig werdenden Schale ist nur blos bei beschatteten Früchten, unter einem blasseren Rosenroth auf der Schattenseite sichtbar; denn besonnte Früchte prangen überall mit dem schönsten dunklen Carmosinroth, das auf der Fläche, wo die Sonne hinsticht, fast ins Schwärzliche schillert. Dabei ist die Schale auf der Schattenseite mit weiß- oder gelbröthlichen, schönen Punkten besetzt, die aber im ganz dunklen Roth kaum bemerkbar sind. Fast an jeder Frucht findet man auch einige Rostflecken.

Die Frucht riecht etwas fein erdbeerartig.

Das Fleisch hat einen säuerlichen Geruch, ist vom Kernhaus bis zur Ader um dasselbe schneeweiß, sonst überall hellrosenroth. Es ist ferner locker, mürbe, voll Saft und von der angenehmsten Weinsäure, die fein himbeerartig ist, mit einem Beigeschmack von Alant, welches beides aber im Kauen verschwindet. Das Kernhaus ist sehr groß, herzförmig, mit der Spitze unter der herabgehenden Kelchröhre, in welche sich oft eine Kammer öffnet, und dadurch Wasser eindringt, das Fäulniß von Innen veranlaßt.

Die Frucht reift Anfangs Oktober, häufig aber auch früher und dauert bis Weihnachten. Der Baum erfordert einen tiefgrundigen Boden und keine sehr rauhe Lage, wo er, besonders im gebauten Boden schnell heranwächst und größer wird als der vom weißen Wintercalvill. Er ist dabei sehr fruchtbar und trägt fast jedes Jahr; seine Aeste stehen ab und bilden eine breite stolze Krone, die schön in die Luft geht. Er gedeiht in Gärten, im milden Klima auf Feldern und auch noch an Straßen.

Digitized by Google

Seine Verbreitung geht über das ganze südliche Deutschland und kommt etwas häufiger vor als der rothe Wintercalvill.

Ein vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel vom ersten Rang, der als Marktwaare sehr gesucht ist und in der Haushaltung zu jedem Gebrauch aushilft, was dieser Frucht einen besondern Werth gibt; er darf aber nicht zu früh abgenommen werden sonst welkt er. Bei großem Ueberfluß kann die Frucht zu Most benutzt werden, der besonders mit rauhen Birnen vermischt sehr gut und haltbar wird. Wird zu allgemeinere Anpflanzung bestens empfohlen.

5. Edelkönig (Diel II. S. 1); im Heidelberger Garten, Stuttgart und Ludwigsburg. Roi très-noble, bei Diel.

Ein prachtvoller großer, sehr dunkelrother Herbstcalvill, von der Größe des rothen Herbstcalvills, nur etwas platter, schöner und regelmäßiger in seiner Form. In seiner Vollkommenheit ist er 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Er hat ein platt zugespitztes, kein längliches Ansehen, da er von der Mitte gegen den Kelch hin ziemlich stark abnimmt. Der geschlossene, öfters auch offene, schöne, meistens grünbleibende Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die mit vielen feinen und schönen Rippen und Perlen umgeben ist, die sich erst als starke, schöne Rippen auf der oberen Wölbung des Apfels regelmäßig erheben und zu acht oder zehn Stück über derselben bis zur Stielhöhle hinlaufen, wodurch die Früchte sehr kantig werden, selten aber ein unregelmäßiges Ansehen bekommen. Nur bei manchen sehr großen Früchten drängt sich wohl eine Rippe stark hervor und entstellt dann die Form.

Der Stiel ist dick, mitunter dünn, 1 Zoll lang, bisweilen fleischig und steht in einer schönen, tiefen und geräumigen Rosthöhle, wovon der Rost sich oft strahlenförmig über einen Theil der Stielwölbung verbreitet.

Die Grundfarbe ist nur bei beschatteten Früchten bemerkbar und besteht in einem gelblichen Grün, das doch stets ins Röthliche schillert. Die besonnte Frucht ist eigentlich überall carmosinroth, das nur auf der Schattenseite hell aussieht, auf der Sonnenseite hingegen eine solche dunkelrothe Purpurröthe gewinnt, daß es fast ins Schwärzliche schillert und abgerieben agatähnlich glänzt. In dieser Röthe sieht man weißgraue Fleckchen, welche die Stelle der Punkte vertreten und nicht selten haben die Früchte auch große schwarzbraune Rostflecken, die feine Risse haben.

Digitized by Google

Am Baum ist die Schale mit einem Duft besetzt, der fast wie Honigthau fühlbar wird. Liegt der Apfel einige Tage, so wird er sehr fettig und riecht, sowie auch das Fleisch, fein himbeerartig.

Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um den Kelch, und die große Ader um das Kernhaus verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen sehr rosenroth werden kann.

Der Saft ist sehr erquickend, erdbeerartig, und von einer sehr angenehmen, erhaben zuckerartigen Weinsäure.

Das Kernhaus ist sehr groß, und der Kelch lauft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe, ja bei großen Früchten öffnet sich gern eine Kernkammer in diese Höhle. Die Kammern sind sehr weit und es enthalten viele 8 bis 10 Kerne. Die Frucht reift Ende Septembers, ist bald nachher eßbar und dauert bis gegen Weihnachten.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas stark abstehend und belaubt sich mit flatterndem Laube nicht stark. Er verlangt Gartenboden, eine gute Lage, wird nicht stark aber sehr fruchtbar.

Als Zwergbaum trägt er größere und schönere Früchte und eignet sich als solcher sehr gut in den Garten. Dieser Baum ist allgemein verbreitet, kommt aber, wie wir bemerkt haben, überall nur vereinzelt vor und wird mit dem rothen Herbstcalvill oft verwechselt.

Eine feine Tafelfrucht vom allerersten Rang; für den Gemüsegarten als Zwerg- und für den Obstgarten als Hochstamm zu empfehlen.

6. Grafensteiner*) (Diel XIII, S. 8.); im Heidelberger Garten, in ganz Holstein, Schleswig, Mannheim bei Hendrich, Welz in Speier, und in den meisten deutschen Baumschulen. Pomme de Grafenstein bei den Franzosen.

Ein ansehnlicher, oft auch großer, prachtvoller, ausnehmend stark- und wohlriechender Calvillapfel von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe.

Er ist plattrund oder neigt sich zur Kugelform und hat dann ein hohes Aussehen.

Der Bauch sitzt meist in der Mitte und nimmt fast eben so sehr

*) Von Grafenstein, einem Herzoglichen Schloß in Schleswig, wohin er aus Italien bezogen worden sein soll. Wir haben diesen Apfel von Booth und Comp. in Hamburg, aus Holstein und anderen Orten mehrfach bezogen und alle gleich echt befunden.

Digitized by Google

nach dem Stiel als nach dem Kelche ab, so daß sie beiden Wölbungen oft wenig von einander verschieden sind.

Der meistens fehlerhafte, oder verstümmelte, bald grüne bald verdürrte Kelch ist meist halbgeschlossen und sitzt in einer geräumigen tiefen, oft recht tiefen Einsenkung, die meist mit vielen, aber nicht starken, bisweilen nur sanften Rippen besetzt ist, welche sehr deutlich, hier und da kantartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, aber nur manchmal die Rundung verderben, oder hier und da beulenartige Erhabenheiten bilden.

Der Stiel ist kurz, steht selten über die Stielwölbung hervor und sitzt in einer geräumigen trichterförmigen, sehr tiefen Höhle, welche glatt oder rostfarbig und häufig durch einen Fleischfortsatz verschoben ist.

Die Farbe der feinen, im Liegen fettig werdenden Schale ist am Baum ein schönes, helles Strohweiß, welches im Liegen Goldgelb wird und wobei freihängende Früchte, oft rundherum, mit ziemlich vielen, ungemein schönen, Carmosinstreifen besetzt sind, zwischen denen die Schale mit der nehmlichen Farbe, wie angespritzt ist. Bei etwas beschatteten Früchten, sind aber selbst die Streifen nur, wie in punktirter Manier angegeben.

Wahre Punkte hat diese Frucht nur wenige, dagegen häufig schwärzliche Rostflecken, besonders in der Kelcheinsenkung. Die Frucht hat einen durchdringenden Geruch (es ist eine Einzige vermögend, ein ganzes Zimmer zu parfümiren) und welkt nicht.

Das Fleisch ist gelblich weiß, locker, ziemlich fein, sehr saftvoll und von einem erhabenen, süßweinartigen Geschmack, der etwas Melonen- oder Ananaserdbeerenartiges hat.

Das Kernhaus ist sehr groß, mit geräumigen Kammern, die viele vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre geht als Kegel bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende October und dauert bis Weihnachten, wo sie ihren Geschmack verliert und zurückgeht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ziemlich stark, bekommt eine kugelförmige Krone, mit etwas stark abstehenden Aesten und ist in manchen Jahren ausnehmend fruchtbar. Er verlangt einen tiefgründigen Boden und kommt in offnem Felde selbst bei ungebauten Boden noch gut fort.

Digitized by Google

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich hauptsächlich über Holstein und Schleswig, von wo aus er im Herbste nach Petersburg in großen Massen zu Wasser verführt wird. Er wird daher in jener Gegend als ein ächter Nationalapfel angesehen. Außerdem finden wir ihn in Deutschland meist nur in Gärten und Baumschulen. Er nimmt den ersten Rang, wie überhaupt alle Calville ein und ist für die Tafel und überhaupt zum rohen Genuß ein wirklich köstlicher Apfel. Auch soll er vorzüglichen Cider und die besten Schnitze geben. Christ behauptet, er wäre auf dem Kernstamm empfindlich und gedeihe besser auf Johannesäpfel, dieses ist aber unrichtig, indem wir ihn immer nur gesund auf dem Kernapfel gesehen haben.

Dieser Apfel verdient eine größere Verbreitung und wir empfehlen ihn zur Bepflanzung der Obstgärten und geschützten Felder bestens.

7. Leberrother Himbeerapfel (Diel X. S. 8.); in Wächtersbach (Gr. Hessen).

Rother Himbeerapfel; Bruchsal.
Rother Herbstaniscalvill (?); Ludwigsburg.
Rother Wintercalvill; Lohr im Spessart.
Rothe Schafnase; Mainz.
Rother Taffetapfel; Weickersheim bei Würzburg.
Treutlingsapfel; Kreuzwertheim a. Main.

Ein großer, etwas düster oder trübe, der röthlichen Lederfarbe wirklich ähnlich aussehender Herbstapfel der 3″ breit und 3″ hoch ist.

Er ist meist etwas hoch aussehend und dem, von uns beschriebenen rothen Wintercalville ähnlich, meist aber ist er mehr platt und neigt sich auch nicht selten zur Kugelform.

Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, gegen den Stiel, um den sich derselbe schön und breitrund zuwölbt. Nach dem Kelch aber nimmt der Bauch bedeutend stärker ab, so daß die beiden Wölbungen deutlich verschieden sind; ja bei hochaussehenden Früchten hat die Kelchwölbung ein zugespitztes, starkabgestumpftes Aussehen.

Der langespitzte Kelch ist grün und an den Spitzen etwas dürr; er steht geschlossen und gerne straußförmig in die Höhe und sitzt in einer etwas engen und gewöhnlich ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man feine Falten und immer fünf feine Rippen wahrnimmt, die auch meistens schön und calvillartig über die Frucht hinlaufen: und zwar die mehrsten jedoch nur sanft, aber auch oft die eine oder die andere Rippe stark erhaben und sehr kantig hervortretend.

Digitized by Google

Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer weitausgeschweiften, ansehnlich tiefen, manchmal etwas seichten Höhle, die bald kahl, bald etwas rostig und nicht selten durch hinlaufende Rippen verschoben ist.

Die Grundfarbe der dünnen, glatten, geschmeidigen, aber nicht wahrhaft fettigen, am Baum mit Duft belaufenen Schale, ist ein hellgelbliches Grün, das aber bei manchen ganz besonnten Früchten gar nicht zu sehen ist, denn diese sind mit einem eigenen, abgerieben, schön glänzenden erdartigen Blutroth, das dem Leberroth ähnlich ist, überall gleichstark, aber dünne verwaschen, so daß man darunter eine andersfarbige Grundlage noch bemerken kann.

Nur die Sonnenseite ist manchmal bluthroth überdeckt. In diesem Roth sieht man keine Spur von Streifen und nur bei etwas dünne verwaschenen und beschatteten Früchten sieht man, um die Stielwölbung herum mehrere, meistens flammenartige Streifen, die fast eine Carmosinfarbe haben, aber doch wenig ins Auge fallen. Bei ganz beschatteten Früchten schillert die Grundfarbe stark hindurch und man sieht dieselbe auf der Schattenseite auch oft ganz rein.

Punkte hat die Schale zwar viele aber sie sind sehr fein, weißgrau, oder hellröthlich im Roth, in der Grundfarbe, bei voller Zeitigung gelblich, fallen überhaupt oft fast gar nicht ins Auge und andere Abzeichen sind selten.

Die Frucht hat einen recht angenehmen, schön violenartigen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist grünlich weiß, schillert hie und da etwas ins Rosenröthliche, ist feinkörnig, locker, markig, hinreichend saftvoll und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen etwas himbeerartigen Geschmack, ohne weiteres Gewürz.

Das Kernhaus ist groß und weit offen. Die Kammern sind sehr weit, enthalten aber doch ziemlich viele, schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab und öffnet sich oft in dasselbe, so das die Frucht leicht von Innen schimmlig wird.

Die Frucht zeitigt im October wird aber am Ende des Jahres stippich, hält sich aber für den Küchengebrauch noch einige Zeit.

Der Baum wächst sehr stark und ist sehr fruchtbar.

Digitized by Google

Auf Johannisäpfel veredelt und als Zwergbaum erzogen, liefern diese Bäumchen sehr große und schöne Früchte.

Der Baum liebt guten tiefen Boden und eine ordentliche Lage im Obstgarten.

Dieser Apfel hat keine große Verbreitung und wir haben bei den verschiedenen Obstausstellungen ihn nur einigemal und besonders schön in Mainz beobachtet.

Ein Tafel- besonders aber guter Wirtschaftsapfel vom zweiten Rang dessen Anpflanzung wir empfehlen können.

8. Langer rother Himbeerapfel; (Diel V. S. 15.)
Framboise rouge longuette; Diel.
Himbeerapfel; Kreuzwertheim.
Müllerapfel; ebendaselbst.
Rother Wintercalvill; Darmstadt.
Englischer Calvill; Fechenbach a. Main.

Ein ansehnlich großer Apfel 2¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch, meist aber eben so hoch als breit. Die Form ist immer hochaussehend, ja viele Früchte sind paraboliſch, ziemlich höher als breit, so daß die Frucht hierin den rothen Wintercalvill noch übertrifft. Das Ansehen ist etwas breit, abgestumpft kegelförmig, oder stumpfzugespitzt walzenförmig.

Der Bauch, welcher flach ist, sitzt unter der Mitte nach dem Stiel. Nach dem Kelch nimmt die Frucht bald sanft, bald auch ziemlich stark ab und endiget mit einer abgestumpften Fläche. Nach dem Stiel nimmt dieselbe weniger ab und bildet eine schöne zugerundete oder flache Wölbung, auf der die Frucht ziemlich breit aufsitzt, so daß beide Wölbungen sehr verschieden sind.

Der Kelch ist fest geschloßen, ziemlich stark, bleibt lange grün und sitzt in einer engen, etwas seichten Einsenkung, die mit wenigen, ganz feinen Falten, öfters auch einigen Fleischwärzchen besetzt ist, und auf deren oberem Rande sich gewöhnlich fünf schöne, deutliche Rippen erheben, die nur manchmal etwas undeutlich sind, und die auch sanft, ohne die Frucht zu entstellen, bis zur Stielwölbung hinlaufen.

Der Stiel ist bald kurz und steht der Frucht gleich oder ¾ Zoll lang und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen Höhle, welche kahl oder nur selten mit etwas strahlenförmigem Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der feinen, am Baum mit etwas Duft belaufenen, fein fettigen Schale, ist vom Baum ein trübes Grasgrün, das erst mit

Digitized by Google

der vollen Zeitigung gegen den Winter hin, ein schönes Citronengelb wird; wovon aber, bei sehr besonnten Früchten nur sehr wenig zu sehen ist; denn bei diesen sind wohl Zweidrittheile der ganzen Fruchtfläche mit einem sehr dunklen, fast schwärzlich schillernden, und abgerieben sehr glänzenden, dunklen Carmosinroth stark verwaschen. Betrachtet man dieses recht genau, so bemerkt man in demselben schwärzlich dunkle, abgesetzte Streifen, die aber erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden und die ganze Grundfarbe überziehen, so daß diese nur hie und da gelb durchschimmert. Je weniger nun diese Früchte besonnt sind, desto trüber wird das Roth, desto deutlicher die Streifen auf der Schattenseite und desto ausgebreiteter und deutlicher die Grundfarbe. Ja bei beschatteten Früchten sieht man nichts, als nur breite, trübe, blaße und verflossene Streifen, die sich um die ganze Frucht herum ziehen und bei denen das Roth erst schön wird wenn die Grundfarbe schön gelb ist. Punkte sind ziemlich viele, aber sie sind meistens etwas undeutlich, fein und gelblich von Farbe.

Die Frucht hat einen sehr angenehmen violenartigen Geruch.

Das Fleisch riecht angenehm, ist gelblich weiß, nicht saftreich, weich, locker, etwas schwammig und von einem süßen angenehmen violenartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist groß, aber geschloßen. Die Kammern laufen in die Höhe, sind flach und enthalten ziemlich viele Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter, wird aber dann fade und trocken.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, nachher aber langsam und bleibt klein. Er verlangt einen tiefgründigen guten, gebauten Boden und eine etwas geschützte Lage im Obstgarten und auf dem Felde, und ist alsdann bald und jährlich ausnehmend fruchtbar.

Dieser Apfel hat unseres Wissens keine besondere Verbreitung.

Ein vorzüglicher Herbstapfel für die Tafel, doch vorzüglicher für den Wirthschaftsgebrauch besonders zu Schnitzen, vom zweiten Rang, der verdient in eine Obstsammlung aufgenommen zu werden.

9. Danziger Kantapfel*) (Diel XIV. S. 3.); im Heidelberger Garten.

---

*) wegen den hervortretenden Kanten oder Ecken so benannt.

Digitized by Google

Himbeer- und Winterhimbeerapfel; Wolfsmünster, Orb und Würzburg (Franken), Oehringen (Würtemberg).
Rother Calvill; Bruchsal.
Wintercalvill; Bosquet in Darmstadt.
Rother Wintercalvill; Darmstadt, bei Schnittspan.
Grünrother Calvill; Mainz bei v. Jungenfeld.
Rother Stettiner*); Mannheim bei Gräff.
Kohlapfel; Mosbach (Baden).
Winterrosenapfel; Boyer in Schierstein (H. Nassau).
Braunrother Wintercalvill; Darmstadt bei Noack.
Rosenapfel; Landau.
Geisburger- und Usterapfel**); Kreuzwertheim a. Main.
Danziger Kantappel und Roode Kantappel; in Holland.

Ein ansehnlich großer sehr schöner Herbstapfel, für die Tafel von ausgezeichneter Güte, er ist in seiner Form ganz calvillartig und wird deßwegen häufig mit dem rothen Herbstcalvill verwechselt.

Seinem Ansehen nach ist er bald hochgebaut, bald plattrund und hat in der Höhe 2½ Zoll und in der Breite eben soviel. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sich derselbe plattrund zuwölbt, so daß die Frucht breit auf der Wölbung aufsitzt. Nach dem Kelch dagegen nimmt die Frucht bald mehr, bald weniger ab, so daß dieselbe bald hoch und breitabgestumpft aussieht, bald ein plattes Ansehen, mit verjüngter Abnahme nach dem Kelch hat.

Der langgespitzte, ansehnlich starke Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer oft seichten und geräumigen, oft in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten und mehreren schönen calvillartigen Rippen besetzt ist, welche meist flach über die Frucht bis zur Stielwölbung fortlaufen. Der dünne holzige Stiel ist bald kurz, bald einen Zoll lang und sitzt in einer sehr tiefen, trichterförmigen, doch mehr in die Breite verschobenen oder durch Fleischwülste etwas verdrängten Höhle, welche bald platt, bald mit strahlenförmigem Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der feinen, etwas zähen fettigen Schale, ist frisch, blaßhellgrün und bei der Reife citronengelb, wobei aber noch etwas Grünliches hervorschimmert und wenn dieses verschwindet, so hat die

*) ist jedenfalls ein grober Verstoß und nicht richtig.

**) Wir haben diesen Apfel von Bollwiller, von den Gebrüdern Baumann unter dem Namen Calville Malingre erhalten.

Digitized by Google

Frucht gewöhnlich ihren besten Geschmack verloren. Am Baum ist die Frucht mit feinem Duft überlaufen.

Bei ganz besonnten Früchten sieht man keine Spur von der reinen Grundfarbe, weil abgerieben, ein schönes Carmosinroth, oft auch ein wahres Blutroth, die Schale überzieht, und nur auf der Schattenseite wird diese Röthe so dünn, daß die Grundfarbe noch gerade durchscheint. Je mehr die Früchte im Schatten stehen, desto mehr kommt die reine Grundfarbe heraus, so daß solche Früchte mehr gelb als roth sind.

Die Punkte sind weitläufig vertheilt und bräunlich von Farbe. Manche Früchte bekommen auch schwarzbraune Flecken.

Die Frucht riecht violenartig und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, fein, weich, markig, saftvoll und von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, feinweinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, die Kammern geräumig, mit vielen Kernen.

Die sehr breite Kelchröhre, geht bis auf die Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht reift Anfangs October und dauert bis in den Dezember, bei guter Aufbewahrung aber bis zum Frühling, wo sie aber häufig früher ihren Geschmack verliert.

Der Baum wächst in der Jugend ziemlich stark und wird ansehnlich groß. Wir finden ihn in der Baumschule ziemlich schnellwüchsig und kultiviren ihn, seiner guten Eigenschaften wegen, sehr häufig. Er bekommt eine sparrige Krone und ist frühzeitig und im Alter fruchtbar. Er verlangt einen guten warmen Boden, wenn die Früchte einen guten Geschmack erlangen sollen und eignet sich vorzüglich auf Johannesstämme veredelt zum Zwergbaum, wo er dann besonders größere Früchte bringt. Er ist überhaupt, wie alle Calville, ein Gartenbaum, der sich aber auch auf das Feld, in geschützter Lage eignet.

Seine Verbreitung scheint sich bis jetzt nur über Gärten und zwar nicht sehr häufig zu erstrecken.

Dieser Apfel gehört zum ersten Rang und ist vorzüglich für die Tafel geeignet.

Seiner Güte und des vortrefflichen Geschmackes wegen verdient er, namentlich in Gärten als Zwerg- und Hochstamm und auf Felder in guter Lage allgemein angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Ordnung II.

Schlotteräpfel.

10. Gestreifter Backapfel (Christ. Pom. I. S. 123.); Eßlingen, Vaihingen, Waiblingen, Weinsberg, Herrenberg, Kirchberg, Forchtenberg und Ehingen in Würtemberg.

Herbststreifling; Christ. Handb. S. 107.

Backapfel; Hasenweiler (Würtemberg), Kirchheim bei Heidelberg, Salem am Bodensee, Müllheim (Baden).

Silberapfel; Götzingen, Kirchheim, Mörtelstein, Weinheim, Wieblingen, und Eberbach (Baden), sowie durch den ganzen badischen Odenwald hindurch.

Weinapfel; Wetzlar (H. Nassau), Wächtersbach, Erbach und Rosenhöhe (G. Hessen), Kirchheim bei Heidelberg, Orb (Franken).

Weißapfel; Geiberg und Meckesheim ohnweit Heidelberg.

Kaiserkrone; Laudenbach a. d. Bergstraße, Wolfsmünster (Franken).

Galmbacher; Hasenweiler (Würtemberg).

Frauenapfel; Lahr, Hecklingen und Herbolsheim (Baden).

Strömling; Waldorf bei Heidelberg.

Großgrüßlicher; Müllheim (Baden).

Kapuziner- und Krehlingsapfel; Dossenheim bei Heidelberg.

Straßenapfel; Neckargmünd (Baden).

Eggerling; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Grünling; Schriesheim a. d. Bergstraße.

Streimerling; Wertheim a. M.

Sparapfel; Wirtheim bei Orb (Franken).

Goldapfel; Wolfsmünster (Franken).

Erdbeerapfel; Weickersheim (Franken).

Plattfortig; Orb (Franken).

Sandwerrnling; Würzburg.

Weißbreitling; Handschuchsheim.

Breitling; Salem (Bodensee).

Weinbreitling; an verschiedenen Orten der Bergstraße.

Frankfurterapfel; Waibstadt (Gr. Baden).

Streimling; Laudenbach a. der Bergstraße.

Streimapfel; Zwingenberg a. Neckar.

Franzosenapfel, Mannsapfel, Bandapfel, Stromer und Jacobacher, Hasenweiler (Würtemberg).

Großer Rambur; Heilbronn.

Ein ächt deutscher und großer Wirthschaftsapfel, dessen Breite 3 und die Höhe 2¼ Zoll durchschnittlich beträgt.

Digitized by Google

Die Frucht ist meistens ungleich, und auf einer Seite etwas niedriger als auf der andern und über die Oberfläche ziehen mehrere ungleiche Erhabenheiten, welche die Form sehr ungleich machen. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, die mit beulenartigen Falten umgeben ist, die sich gegen den Kelch zusammenziehen und sich mit den bereits angegebenen Erhabenheiten vereinigen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, ziemlich offenen Höhle und ist dem Rand der Frucht gleich.

Die Schale ist gelb und mit feinen, weiß eingefaßten Punkten besetzt. Auf der Sonnenseite hat die Frucht, vom Stiel an bis zum Kelch, manchmal nur bis zur Hälfte der Frucht herauf, breite, unregelmäßige, abgesetzte, oft ziemlich häufige, schöne Carmosinstreifen, zwischen denen die Schale mit gleichem Roth getuscht ist. Minder besonnte Früchte haben nur Streifen um den Stiel.

Die Frucht welkt nicht und hat einen leichten angenehmen Geruch.

Das Fleisch ist weiß gelblich, grobkörnig, jedoch markig, saftvoll und weinsäuerlich, weßhalb der Landmann diese Frucht zum Kochen und wie der Namen andeutet auch zum Backen liebt. Das Kernhaus ist sehr groß und die Kelchröhre geht bis in dasselbe herunter, so daß sich im Herbst manchmal der Regen herunter zieht.

Die Reife erfolgt im October und die Dauer erstreckt sich bis zum Neujahr, oft auch noch länger.

Der Baum wächst in der Baumschule, wo wir ihn in großer Anzahl anziehen, ziemlich rasch, er wird aber nicht sehr hoch, sondern bekommt eine sehr ausgebreitete, mehr flache, als runde Krone. Er ist sehr fruchtbar, trägt über das andere Jahr, aber fast jährlich etwas.

Er gedeiht auf Feldern, an Straßen, auf Anhöhen in ziemlich rauhen Gegenden.

Seine Verbreitung erstreckt sich hauptsächlich über den Odenwald (unter dem Namen Silberapfel), die Bergstraße, den Main, das badische Oberland und über die Bodenseegegend, wo er überall als ein guter Wirthschaftsapfel beliebt ist.

Er gehört in seinem Werth eher zum zweiten als dritten Rang und dient zum Essen, Kochen, Mosten und Schnitzen. Die Aepfel sind auf den Märkten sehr verkäuflich und gesucht. Er liefert auch viel und guten Most, allein derselbe ist nicht sehr dauerhaft und muß deßhalb bald consumirt werden. Die Schnitze, die besonders im Odenwalde

Digitized by Google

davon gewonnen werden, sind ebenfalls beliebt und gesucht. Kurz dieser Apfel verbindet alle Eigenschaften, die man nur von einer Wirthschaftssorte verlangen kann und was auch Ursache sein mag, daß derselbe so sehr verbreitet ist.

Dieser ursprünglich deutsche Apfel kommt in sehr vielen Spielarten vor, die nach und nach mögen von ihm gefallen sein und wir sind überzeugt, daß viele dieser Spielarten, die hiezu gehören, als besondere Arten bei den Pomologen aufgeführt werden. So gehört der Tulpenapfel, der sich durch mehre breite Streifen und bunte Färbung auszeichnet, zu dieser Form.

Auch die deutsche Schaafnase gehört hiezu und ist eigentlich nur eine Spielart, die sich durch eine Spitze gegen den Kelch auszeichnet. Wir haben öfters die Uebergänge zwischen beiden Formen wahrgenommen, so daß man nicht bestimmen konnte, ob die Frucht zur einen oder andern Art gehört.

Die Beschreibung des gestreiften Backapfels von Diel paßt nicht in allen Theilen auf unsere Frucht und es scheint, daß er eine Spielart vor sich gehabt hat, die mehr kugelig als die unsrige war.

Es mag überhaupt diese Frucht vielseitig verwechselt werden und die verschiedenen Formenabänderung mag hierzu gar leicht Veranlassung gegeben haben.

11. Deutsche Schaafsnase*); im Heidelberger Garten.

Leichter Madapfel; von Christ. Pomolog. I. Nr. 237 und zu Hof-Adamsthal bei Wiesbaden.

Große Schaafsnase; Bruchsal; Aufenau bei Orb (Franken), Hilsbach im Elsenzthal (Baden), Gelnhausen (Ch. Hessen), Kreuzwertheim am Main, Wolfsmünster (Franken), Laudenbacher-Hof bei Heilbronn, Heidelberg und Wallerstädten bei Darmstadt.

Weiße und grüne Schaafsnase; Bruchsal, Gaiberg und Schrießheim (Baden).

Gelbe gestreifte Schaafsnase; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Gelbe Schaafsnase; Lohr im Spessart.

Schaafskopfapfel; Landau.

Hundsnase; Fechenbach am Main.

Leichter Madapfel; in der ganzen Wetterau.

Frauenapfel; Offenburg und Lahr.

---

*) Von der langen Form, die an einen Schaafskopf erinnert, so benannt.

Digitized by Google

Pfundapfel; Müllheim (Baden).
Haferapfel, Bruchsal, Kreuzwertheim a. M.
Schalenapfel; Meersburg (Bodensee).
Großer Weinapfel; Neustadt und Deidesheim (Rh.-Baiern).
Spitzbreitling; Handschuchsheim bei Heidelberg.
Spitzapfel; Meigoldshausen (Franken.)
Mäßleapfel; Wagenstadt (Baden).
Wanzenapfel; Schatthausen (Baden).
Frauenschenkel; Müllheim (Baden).
Paradiesapfel; Zwingenberg a. Neckar.
Herbststreifling; bei v. Jungenfeld in Mainz.
Streifling; bei Dál in Mainz.
Würzburger; Neuenheim bei Heidelberg.
Wießlocher; Kohlhof und Gaiberg bei Heidelberg.
Grüner Mätapfel; bei v. Jungenfeld in Mainz.
Chaussee- und Gelnapfel; bei Cassebeer in Gelnhausen.
Gelnhauserapfel; Roßbach (Gh. Hessen).
Berlinerapfel; v. Gagern in Hornau (Rh.-Hessen).
Schlotterapfel; Wolfsmünster (Franken).
Strohapfel; Orb (Franken).
Königsapfel; Würzburg.
Carthäuser; Aufenau bei Orb (Franken).
Großer Winterfleiner; Ludwigsburg (Würtemberg).
Strohmer, Mannsfelder, Egger und Sauracher; Hasenweiler (Würtemberg).
Süßer Hohlbutz; Kupferhof (Würtemberg).
Gestreifter Calvill; Lautenbach bei Heilbronn.
Klapperling; Oberschwaben.
Konstanzer; an einigen Orten in Würtemberg.
Mostelzer (?) oder Schrebelsapfel; bei Eßlingen am Neckar.
Hierzu gehören noch ohnstreitig die nachstehenden verwandten rothen Spielarten als:
Roßkopf*); Münchzell (Baden).
Hutschberger; Schriesheim (Baden).
Rothe Schaafsnase; Münchzell und Schrießheim (Baden).
Winterschaafsnase; Kirchheim bei Heidelberg.
Rother Taffetapfel; Bodmann (Bodensee).

Ein allgemein verbreiteter und beliebter großer deutscher Wirthschaftsapfel, den Christ in seiner Pomologie 1. Band, als leichter Madapfel p. 312 unter Nr. 237 und das Heidelberger Protokoll der Wein

*) Von der Aehnlichkeit mit einem Pferdekopf ist dieser Name hergeleitet.

Digitized by Google

und Obstproducenten, als weißer gestreifter Madapfel S. 148 aufführt, wozu er aber durchaus nicht gezählt werden kann, indem er ein ächter Herbststreifling ist, der in unzähligen Spielarten vorkommt und mit unserm gestreiften Backapfel zunächst verwandt ist.

Die Frucht ist auf der einen Seite höher wie auf der andern, hat ein hochgebautes Aussehen obgleich der Querdurchmesser einer mittelmäßigen Frucht von 2½ Zoll gleich der Höhe des Apfels ist. Dieses kommt daher, weil der Bauch unter der Mitte gegen den Stiel liegt, um welchen sich derselbe flach abrundet und eine Platte bildet, auf der der Apfel gut aufsteht, während gegen den Kelch der Apfel schnell abnimmt und mit einer kurzen stumpfen Spitze endet, was gerade so aussieht als wäre die Frucht gegen den Kelch hin etwas eingeschnürt. Der Kelch steht in keiner tiefen Einsenkung und ist mit vielen Falten umgeben, die in große flache Rippen übergehen, die über die Frucht herziehen und die Rundung verunstalten.

Der kurze Stiel sitzt in einer regelmäßigen, nicht sehr tiefen Höhle, welche mit Rost ausgefüllt ist, der sich strahlig über den Rand der Höhle verbreitet.

Die Schale ist glänzend und die Grundfarbe bei der Reife gelb. Die Sonnenseite ist mit abgebrochenen rothen Streifen, zwischen denen noch ein rother Tusch stattfindet, mehr oder weniger geröthet; auch treten noch verschiedene Punkte auf, die im Rothen weiß und in der Grundfarbe braun aussehen.

Das Fleisch ist locker, leicht, saftig und von einem weinsäuerlichen Geschmack.

Die Reife erfolgt im October und die Dauer erstreckt sich bis gegen das Neujahr hin.

Der Baum wächst stark, wird ziemlich groß, bekommt eine ausgedehnte sparrige Krone und erreicht ein hohes Alter. In der Baumschule wächst er rasch heran, weßhalb wir ihn wegen dieser und andern Eigenschaften sehr häufig in unserer Baumschule fortpflanzen. Er kommt fast in jedem Boden und jeder Lage fort und eignet sich deßhalb für rauhe Gebirgsgegenden, wo er ziemlich fruchtbar ist und fast jährlich Früchte bringt.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich über das ganze südliche Deutschland, zumal aber über die Wetterau, wo er unter dem Namen

Digitized by Google

leichter Madapfel zum Mosten verwendet wird, der aber viel geringer als der eigentliche Madapfel ist und deßhalb den Namen leichter Madapfel bekommen hat, er ist übrigens zum Mosten, da er sehr viel Most gibt, sehr zu empfehlen.

Auch zum Kochen, Schnitzen und zum rohen Genuß hat dieser Apfel für den Landmann besondern Werth.

Er gehört eher zum zweiten als dritten Rang und ist im Gebrauch ganz gleich dem Vorstehenden.

Man hat von diesem Apfel eine Menge Spielarten und wenn man streng verfahren wollte, so sollte man ihn mit dem Vorbeschriebenen zusammenwerfen und jenen in die platte und diesen in die spitze Form abtheilen. Auch ist die Suite der mit diesem Apfel zusammenhängenden Formen, so groß und verschiedenartig, daß eine Grenze zur Absonderung derselben schwer aufzufinden ist.

Wir können übrigens diesen Apfel dem Landmann, zumal in Gebirgsgegenden nicht genug zur Anpflanzung empfehlen.

12. Englischer Königsapfel; (Diel I. S. 74.) im Heidelberger Garten.

Pomme royale d'Angleterre; in Frankreich.

Ein schöner großer Wirthschaftsapfel, der dem Anschein nach höher als breit aussieht, allein er ist meist 2½—3 Zoll breit und eben so hoch; bisweilen ist jedoch die Form auch wirklich höher als breit.

Der Bauch liegt unter der Hälfte gegen den Stiel, wo er sich platt in eine Platte abrundet, auf der die Frucht bequem stehen bleibt. Gegen den Kelch nimmt die Frucht allmälig ab und endet in eine stumpfe Spitze. Der halboffene Kelch sitzt in einer merklichen Einsenkung, die mit Rippen umgeben ist, welche flach über die Frucht gegen die Stielwölbung hinziehen. Der Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer trichterförmigen Vertiefung, aus der eine Menge feine Rippen nach der Oberfläche hinziehen. Die Stielhöhle ist in ihrer Tiefe meist mit einem leichten Rost versehen, der sich aber bald verliert. Die Farbe der zarten, geschmeidigen, eigentlich nicht fetten Schale, ist ein helles Citronengelb, das im Liegen noch etwas dunkler wird und überall mit feinen, grasgrünen und bräunlichen Punkten besetzt ist, wovon die ersteren mit der Zeit verschwinden. Besonnte Früchte bekommen gegen den Stiel eine streifenartig geflammte Zinnoberröthe, die aber bei beschatteten Früchten nicht zu sehen ist.

Digitized by Google

Die Frucht riecht und welkt wenig. Das Fleisch hat keinen Geruch, ist sehr weiß, locker, saftig und von einem angenehmen weinigten Geschmack ohne Gewürz.

Die Frucht reift im November und dauert bis in den Mai.

Der Baum wächst stark, lebhaft, bekommt eine ansehnliche Krone und erfordert guten Boden und Schutz gegen Sturmwinde, wenn seine Früchte nicht abfallen sollen. Der Baum scheint keine große Verbreitung zu haben, da er uns bei den verschiedenen Obstausstellungen nicht zu Gesicht kam. Wir haben ihn jedoch in unserer Sammlung und erhielten zur Zeit Zweige davon, durch die Güte des Herrn Professors Lumbe in Prag.

Dieser Apfel ist vorzugsweise für die Wirthschaft, zum Mosten, Schnitzen und zum rohen Genuß und ist bei den Hausmüttern vorzüglich zum Dämpfen beliebt; er gehört zum zweiten Rang und darf für geschützte Obstgärten sehr empfohlen werden.

Ordnung III.

Gülderlinge.

13. Gelber Gulderling*) (Diel I. S. 81); im Heidelberger Garten.

Goldgulderling; in Gaisburg (Würtemberg).

Gelber englischer Gulderling; Reutlingen, Tübingen (Würtemb.).

Geele Gulderling, Fyne Geelling, Enkelde Gulling, Gouldappel; in Holland, nach Knoop.

Ein schöner großer Apfel, dessen Form ins Längliche fällt und bald zugespitzt, bald konisch, bald walzenförmig ist. In der schönsten Vollkommenheit ist die Frucht 2¾ bis 3 Zoll breit und alsdann ebenso hoch oft auch höher.

Der Kelch steht in die Höhe, ist langgespitzt, geschlossen und sitzt gleichsam in einer, mit Falten zugeschnürten, nicht tiefen Einsenkung, aus der sich mehrere feine Rippen erheben, wovon oft einige und zwar fast scharfkantig über die ganze Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, steht in einer sehr veränderlichen, bald fast flachen, bald in einer ziemlich tiefen und alsdann rostfarbigen Höhle.

*) wahrscheinlich wegen der schönen gelben Farbe so benannt.

Digitized by Google

Die Farbe der geschmeidigen Schale ist vom Baum entweder ein noch schönes blasses Grün oder schönes Gelb, das im Liegen beim Abreiben zum glänzenden Goldgelb wird. Sehr besonnte Früchte bekommen einigen Anflug von erdartiger Röthe und manchmal auch gelbgraue Warzen. Punkte findet man nur sehr wenige, und diese sind grau und sehr fein.

Die Frucht riecht etwas fein, angenehm, und welkt nur gegen den Frühling. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, etwas locker, bei voller Zeitigung voll Saft, markig, ohne starken Geruch und von einem sehr angenehmen; süßweinigten, gewürzhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr groß, ganz offen, oft unregelmäßig, geht bis unter den Kelch mit einer dünnen Spitze und enthält oft ziemlich viele, kleine, rundliche, vollkommene Kerne. Die Frucht reift im Dezember und dauert, ohne zu welken bis Mai und bisweilen länger.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht viel feines und herabhängendes Holz und ist außerordentlich fruchtbar. Kommt auch nicht sehr allgemein vor.

Eine Frucht vom ersten Rang, die ebenso schätzbar für die Tafel als für die Küche ist und zur Anpflanzung in den Obstgärten empfohlen werden darf.

14. Rother Gulderling (Diel III. S. 49.); im Heidelberger Garten.

Roode Gulderling; in Holland (Knoop).

Ein ansehnlich großer Apfel, der in seiner Form dem gelben Gulderling ziemlich ähnlich, nur viel kantiger ist. Er sieht stets länglich aus und läuft von der Mitte aus stark zugespitzt gegen den Kelch, und auch ziemlich abnehmend gegen den Stiel.

Die Breite einer vollkommenen Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll; die Höhe ebensoviel, manchmal auch niedriger und bisweilen auch höher.

Der geschlossene, oft starke Kelch, steht in einer seichten, und manchmal wegen hohen Rippen in einer sehr engen Einsenkung, die mit feinen, gleichsam eingezwängten Fleischbeulen besetzt ist, wobei sich aber regelmäßig fünf schöne, starke, sternförmig abstehende Rippen erheben, von denen manche so stark sind, wie bei einem weißen Wintercalvill; diese laufen aber nur flach über die Frucht und verlieren sich an der Stielwölbung.

Digitized by Google

Oft stehen aber auch die fünf Rippen wie Höcker um den Kelch und die kleinen Fleischwarzen fehlen ganz. Der sehr dünne Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer geräumigen, fast immer sehr rostfarbigen, bald seichten, bald tiefen Höhle, die aber oft von hervorragenden Fleischfortsätzen sehr verschoben wird.

Die Grundfarbe der, mit feinem Duft belaufenen Schale, ist im Schatten fast dunkelgrün und wird erst sehr spät im Zeitigen gelblich. Diese Farbe nimmt oft die ganze halbe Seite der Frucht ein. Die Sonnenseite hingegen ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem dunkelbraunen, glänzenden Roth verwaschen, das sich um die Stielhöhle herumzieht und fast streifenartig wird.

Nichtbesonnte Früchte haben nur eine unansehnliche, trübe und schwache Röthe und der größte Theil der Frucht ist grün.

Punkte hat die Schale eigentlich nur sehr wenige, aber häufig feine Rostfiguren. Die Frucht riecht fein, fast etwas quittenartig.

Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft und von einem gewürzhaften, süßsäuerlichen Geschmack, der dem Borsdorfer etwas ähnlich ist.

Das Kernhaus ist wenig offen, meistens geschlossen, die Kammern hingegen sind lang, sehr geräumig, doch nicht sehr weit und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich sehr lange. Die Früchte müssen aber sehr spät abgenommen werden, sonst welken sie, was bei später Abnahme nicht der Fall ist.

Der Baum treibt sehr lebhaft und ist durch seine Belaubung und gedrängtes Holz sehr kenntlich. Er macht Hängäste und ist überhaupt sehr fruchtbar, wenn er einen tiefgründigen Boden und einen etwas geschützten Standort im Obstgarten hat.

Seine Verbreitung scheint nicht groß zu sein.

Vom ersten Rang und vorzüglich für die Küche im Winter, wie auch zum rohen Genuß für die Tafel.

15. Carthäuser (Christ. Pomolog. Nr. 31.); Heidelberger Garten, Hof Adamsthal bei Wiesbaden, Fränkisch Crumbach und Schönberg im Gr. Hessen; Neckargmünd, Spechbach, Mauer und Münchzell im Gr. Baden, Michelstadt im Odenwalde, Dürkheim a. d. Haardt und dessen Umgegend.

Digitized by Google

Winter-Carthäuser; in Wallerstädten (Gr. Hessen).
Großer, gelber und grüner Carthäuser; in Gaiberg b. Heidelberg.
Brixapfel; Hof Adamsthal bei Wiesbaden.
Blindapfel; Schrießheim a. d. Bergstraße.
Rother Calvill, Spielart; Bruchsal.
Blofelder Goldkönig; Bingenheim (Gr. Hessen).
Goldapfel; Roßbach (Gh. Hessen).
Citronenapfel; Gelnhausen (Gh. Hessen).
Sellerieapfel; Biebergrund.
Schlagapfel; ebendaselbst.
Schaafnase; am Niederrhein.
Anisapfel; Kissingen (Franken).
Schaafsnasen- und Hofapfel; Wolfsmünster (Franken).
Dürrer Gräbchesapfel; Tübingen.
Weißer Wintertaubenapfel; Ludwigsburg.

Dieser Apfel nimmt mancherlei Gestalten, auf ein und demselben Baume an und ist bald rundlich, bald länglich, bald mit starken Rippen oder Erhöhungen, bald plattrund in seiner mittleren Wölbung und dann eirund. Meist aber ist seine Gestalt walzenförmig und in seiner mittleren Größe 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch ist meist zwischen Beulen tief eingezwängt, die über die Frucht flach hinlaufen, dieselbe ungleich und nicht selten eine Seite höher als die andere machen.

Der Stiel ist äußerst kurz, bildet oft nur einen Fleischbutzen und befindet sich in einer tiefen engen Höhle.

Die Schale ist vom Baum weißlichgrün, wird aber im Liegen hellgelb und zuletzt goldgelb mit einigen grünen Streifen und nur die stark in der Sonne gehangenen Früchte nehmen auf dem Lager einen rothschmutzigen Anflug an. Hat nur wenige Punkte.

Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, fest und von einem starken weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist calvillartig, weit, und enthält kurze, stumpfe kleine und gesunde Kerne.

Die Frucht reift im November und dauert bis Mai und mitunter länger.

Der Baum wächst ziemlich rasch, wird ansehnlich groß, bekommt eine etwas ungleiche Krone und ist ziemlich fruchtbar. Er verlangt mehr gebauten als ungebauten Boden, kommt in Gebirgsgegenden sehr gut fort und ist dort nicht sehr empfindlich.

Digitized by Google

Er kommt häufig vor, zumal in dem Elsensthal, am untern Haardtgebirge, im Biebergrund, in Ch. Hessen, in der Wetterau und im Odenwald.

Eine dauerhafte Wirthschaftssorte vom zweiten Rang für gebirgige und auch ebene Gegenden, die für die Küche und zu Obstwein unvergleichlich und im Frühling auch für die Tafel noch angenehm ist. Ist in Gebirgsgegenden für Obstgärten-bestens zu empfehlen.

Classe II. Ordnung I.

Längliche oder spitze Rosenäpfel.

16. Weißer Wintertaubenapfel.

Weißer Winter Täubling. Pigeonet blanc. d'hiver von Diel X. S. 61. Pigeon blanc S. 99.
Englische Birnrenette; in Fechenbach am Main.
Italienischer Rosmarinapfel; Mainz.
Schötteringsapfel; in Kreuzwertheim.
Gelber Bamberger; Orb bei Würzburg.
Weiße Schaafnase; allgemeiner Namen bei Dürkheim a. d. Haardt.

Ein mittelmäßig großer, hoch aussehender, oft etwas kugelförmiger Apfel, der in seiner Vollkommenheit 2¼ Zoll breit und bei allem seinem hohen Aussehen eben so hoch ist.

Der flache Bauch sitzt mehr gegen den Stiel, um den er sich schön zurundet; nach dem Kelch hin nimmt er stärker ab, so daß beide Rundungen bedeutend verschieden sind und die Frucht breit, stumpf zugespitzt aussieht.

Der oft schöne und langblättrige Kelch bleibt lange grün, ist geschlossen und sitzt in einer nicht tiefen Einsenkung, die mit feinen, gewöhnlich fünf Rippchen und mit eben so viel Fleischwarzen zwischen diesen, charakteristisch besetzt ist, wobei man aber über die Frucht hin keine Erhabenheiten, noch weniger etwas Kantartiges bemerkt, vielmehr ist der Bauch rund und eben.

Der Stiel ist gewöhnlich gelbgrün, ¾ bis 1 Zoll lang und sitzt in einer weiten, oft sehr tiefen Höhle, welche nur einige Spuren von Rost hat, oft aber durch einige beulenartige Erhabenheiten etwas in ihrer Rundung verschoben ist.

Digitized by Google

Die Farbe der sehr dünnen, etwas zähfettigen Schale ist grünlich hellgelb und wird bei voller Reife blaßcitronengelb; dabei ist dann ein Theil der Sonnenseite mit einem etwas blaßen Carmosinroth, zur Erhöhung der Schönheit nur punktirt, in welchem man noch kleine Anfänge von etwas Streifenartigem bemerkt. Bei den meisten Früchten ist dieses aber sehr unbedeutend, kaum ins Auge fallend und fehlt bei etwas beschatteten Früchten gänzlich.

Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sehr fein und hellgrau.

Die Frucht hat einen angenehmen, sehr gewürzhaften alantartigen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist gelblich weiß, feinkörnig, nicht saftreich, ziemlich fest und von einem gewürzhaften, erhabenen, alantartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein. Die Kammern sind sehr eng und enthalten meistens taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs November und hält sich tief in den Winter hinein.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und wird nur mittelmäßig groß. Er ist sehr fruchtbar und trägt fast jährlich, wenn er einen tiefgründigen Boden und einen etwas geschützten Standort hat.

Die Frucht ist schätzbar für die Tafel, so wie auch ganz vortrefflich für die Wirthschaft und gehört zum ersten Rang.

Der Baum ist vorzugsweise für den Obstgarten und geschützte Felder zu empfehlen.

Die Verbreitung dieses Apfels ist unseres Wissens nicht sehr groß, da wir ihn bei den verschiedenen Obstausstellungen nicht oft bemerkt haben.

Man verwechsle ihn nicht mit dem weißen Herbsttaubenapfel.

19. Rother Wintertaubenapfel; im Heidelberger bot. Garten und bei Fries und Schwend daselbst.

Renette nonpareille; in Salem.

Rother Taubenapfel; bei Diel und Christ, und auf der Rosenhöhe bei Darmstadt.

Pigeon rouge; eben daselbst, in Mainz und in Frankreich.

Coeur Pigeon, Jerusalem, Pomme de Jerusalem;*) in Frankreich.

*) Gewöhnlich hat der Apfel nur 4 Kerne, die kreuzförmig beisammen stehen und daher der Name Apfel von Jerusalem.

Digitized by Google

Pigeonet oder rother Pepping; Bingenheim im Gr. Hessen.
Rother Winterkleiner; in Bruchsal.
Kohlapfel; in Weinheim.
Birnformapfel; in Weiler bei Sinsheim im Gr. Baden.
Ist nicht mit dem rothen Herbsttaubenapfel zu verwechseln.

Der rothe Wintertaubenapfel ist eine lachend schöne Frucht von mittelmäßiger Größe, hoch aussehend und meist wirklich höher als breit, stumpf kegelförmig und gegen den Kelch stark abnehmend. Bei mittlerer Größe ist er 2½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit.

Der Kelch hat aufrechtstehende, lange spitze Blättchen, die sich schließen, und steht in einer unbedeutenden Einsenkung, die mit Fältchen und Fleischperlen umgeben ist, die aber keinen Einfluß auf die Rundung der Frucht ausüben.

Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle, die meist mit Rost ausgefüllt ist.

Die zarte Schale hat ein wachsartiges, gelbliches Weiß zur Grundfarbe, die aber, zumal bei besonnten Früchten schön rosenroth und mit dunklen rothen Streifen auf der Sonnenseite durchzogen und auf der Schattenseite hellrosenroth verwaschen ist. Die Grundfarbe tritt meistens rein um die Stielwölbung herum auf.

Früchte in regnerischem Sommer erzielt, sind oft fast ganz weiß und haben nur einige blaßrothe Streifen. Die Punkte sind im Roth gelb und im Weiß grünlich oder braun.

Das Fleisch ist blendend weiß, fein, voll angenehmen Saftes und von einem zuckerartigen trefflichen Geschmack, mit einem feinen Rosenparfüm.

Das Kernhaus hat meist nur 4 Kammern, die ein Kreuz bilden, was bei diesem Apfel sehr charakteristisch ist. Man findet jedoch auch Exemplare, die 5 Kammern zählen.

Die Frucht reift Anfangs December und dauert bis zum Frühling.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft wird aber nicht groß; er ist sehr fruchtbar und trägt jährlich.

Er liebt zwar gebauten Boden, allein er eignet sich dennoch sehr gut in den Obstgarten.

Seine Verbreitung erstreckt sich über das südliche Deutschland, allein nirgends tritt er als dominirende Sorte, sondern meist nur einzeln auf.

Digitized by Google

Die Frucht gehört noch in den ersten Rang und hat für die Tafel und Wirthschaft gleichen Werth.

Ist für den Obstgarten und auf geschützt gelegene Felder zu empfehlen.

20. Königlicher Taubenapfel.

Königlicher Täubling; Pigeonet royal, (Diel III. S. 78.) und in Würzburg.

Ein prachtvoller malerisch schöner Apfel, in der Form hochaussehend, manchmal rund kegelförmig, jedoch mehrentheils gegen den Kelch etwas abgestumpft; 2½ Zoll breit und eben so hoch.

Der Kelch ist klein, spitzblätterig, wird bald dürr, steht bei den meisten Früchten oben fast gleich auf, bei den abgestumpften hingegen in einer seichten flachen Einsenkung, in der man öfters einige feine Rippen bemerkt. Der Rand der Einsenkung ist bei vielen Früchten, auf der einen Seite höher als auf der andern und ob man gleich selten am Rande der Kelchwölbung etwas Rippenartiges sieht, so findet man doch keine Frucht, die nicht in ihrer Rundung durch breite, rippenartige Erhabenheiten ungleich, oft sehr ungleich ist.

Der Stiel ist kurz, oft auch ¾ Zoll lang, etwas fleischig und steht in einer ausgebreiteten, flachen, selten tiefen Höhle, die manchmal fein rostfarbig ist.

Die Grundfarbe der feinen nicht fettigen Schale ist, wo man sie noch rein sieht, ein wachsartiges Weiß, mit dem man aber sehr häufig eine ganz flüchtige Rosenröthe vermischt sehen kann. Die Sonnenseite ist mit einem eigenen blaßen Roth leicht verwaschen, das bei stark besonnten Früchten carmosinartig ist, und in diesem Roth sieht man noch viele kurz abgesetzte Carmosinstreifen, die nicht überhäuft und bei beschatteten Früchten fast unbedeutend sind, oder gänzlich fehlen. Die Punkte sind stark und sternartig, oft häufig und in ihrer Form unregelmäßig und viele wie kleine Rostflecken. In der Grundfarbe sind sie hellbraun, im Roth aber oft fein und mit einem gelblichen Kreis umgeben. Die Frucht riecht wenig und welkt nicht gern.

Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem dem Borsdorfer etwas ähnlichen aber noch viel erhabenern Geschmack, indem so ganz das Zuckerartige, mit einer gewürzhaften Weinsäure zur angenehmen Mischung erscheint.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist etwas offen und hat meist nur 4 geräumige Kammern, die einander gegenüber stehen und ein Kreuz bilden.

Die Frucht zeitigt im October und dauert bis zum März.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, trägt die Aeste sehr abstehend, oft horizontal, wird aber nicht stark. Er trägt frühzeitig und ist sehr fruchtbar, wenn er in guten gebauten Boden in einer Sommerlage steht.

Seine Verbreitung ist nicht ausgedehnt, und wir haben ihn bei den verschiedenen Obstausstellungen nur in Würzburg und Heilbronn zu Gesicht bekommen.

Dieser Apfel ist durch seine prachtvolle Färbung leicht zu erkennen und fällt vor allen ins Auge. Er gehört übrigens zum ersten Rang, ist sehr kostbar und verdient in einem Obst- oder Gemüsegarten einigemal angepflanzt zu werden, da er wirklich eine Zierde der Gärten im Herbste ist.

21. Rother böhmischer Jungfernapfel.*) (Diel X. S. 71.)
Allgemeine Benennung in Böhmen, im Heidelberger Garten.

Ein mittelmäßig großer, mitunter selbst kleiner, länglicher, dem Taubenapfel ähnlicher, 2 Zoll breiter und eben so hoher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt nach Kelch und Stiel allmählig ab, doch sichtbar nach dem Kelch, wodurch beide Wölbungen verschieden sind und der Apfel hochausehend ist.

Der feine langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in einer schönen, tiefen Einsenkung, welche mit kleinen Falten oder Beulen besetzt ist, die aber nicht über die Frucht hinlaufen.

Der holzige, ½ Zoll lange Stiel, sitzt in einer engen, sehr tiefen Höhle, die fein rostfarbig ist. Die Grundfarbe der dünnen, am Baum mit bläulichem Duft überlaufenen und abgerieben schön glänzenden Schale ist hellgelb, wovon man aber öfters gar nichts zu sehen bekommt, weil eine eigene angenehme leichte Röthe, blutfarbig mit Carmin vermischt oder hell leberfarbig, die ganze Frucht überdeckt, so daß die

*) Wir erhielten diesen schönen Apfel von dem Herrn Professor Lumbe in Prag aus der von Aehrenthal'schen Obstsammlung als ächten böhmischen Nationalapfel.

Digitized by Google

Grundfarbe nur gegen die Schattenseite hindurchschimmert, oder auch bei sehr beschatteten Früchten ganz rein zu sehen ist. Die Punkte sind selten und sehr fein.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt nur ein wenig. Das Fleisch ist ziemlich weiß, markig, fein, nicht sehr saftreich und von einem zuckerhaften, etwas fein weinsäuerlichen, gewürzhaften, angenehmen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr offen und unregelmäßig. Die Kammern sind weit, oft kaum angedeutet und enthalten viele gesunde Kerne. Die Kelchröhre ist kurz. Die Reife erfolgt im Dezember und die Dauer erstreckt sich bis zum Frühling und auch noch länger.

Der Baum wächst in der Jugend ziemlich rasch, läßt später nach und wird nur mittelmäßig groß. Er belaubt sich sehr schön, bekommt eine pyramidenähnliche Krone und ist ausnehmend fruchtbar.

Dieser Apfel ist eine böhmische Nationalsorte, die nach Versicherung des Herrn Lumbe über ganz Böhmen und nach Rößler besonders häufig um Jaromirz verbreitet sein soll. Im südlichen Deutschland dagegen ist uns dieser Apfel noch nicht vorgekommen und es scheint, daß er dort fehlt oder nur selten verbreitet ist.

Nach Diel muß der Baum guten Boden und einen sonnigen Stand haben, sonst bekommt die Frucht den gewürzhaft alantartigen Geschmack nicht.

Der Apfel gehört in den ersten Rang der Tafelfrüchte, der zur Fortpflanzung empfohlen werden darf. Wir kultiviren diesen Apfel in unserer Baumschule sehr häufig und können stets Stämme davon abgeben.

22. Rother Wienerapfel. Heidelb. Sammlung.*)

Rother Wiener Sommerapfel. Diel XVI. p. 24.

Pomme de Vienne; in Frankreich.

Ein schöner ansehnlicher Herbstapfel, 2½ Zoll breit und eben so hoch, etwas calvillartig, hochaussehend, breitabgestumpft, etwas walzenförmig und hat einige Aehnlichkeit mit dem Danziger Kantapfel. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, gegen den Stiel, um den er sich schön

*) Wir erhielten diesen Apfel unter dem Namen rother Liebesapfel von Herrn Professor Lumbe in Prag und unter Wienerapfel von unserm verstorbenen Freund, dem Gartendirector Hartweg in Carlsruhe.

Digitized by Google

zurundet und meist breit aufsitzt, nach dem Kelch läuft er abnehmend zu und endigt mit einer breitabgestumpften Spitze. Der Kelch ist halb geschlossen und sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen tiefen Einsenkung in der man einige Falten bemerkt, die über die Frucht als flache Erhabenheiten hinlaufen und sich häufig bis in die Stielhöhle verlängern. Der starke kurze Stiel steht in einer tiefen Einsenkung, die mit flachen Rippen umgeben ist.

Die Schale ist glänzend, fettig und am Baume mit Duft überzogen. Die Grundfarbe ist ein grünes Gelb, das aber bei sonnigstehenden Früchten nicht zu sehen, sondern mit einem getrübten Roth, in welchem hier und da rothe Streifchen zu sehen sind, überzogen ist. Die Punkte sind nicht sehr dicht aber gleich vertheilt und gelblichgrau.

Das Fleisch ist locker, markig, weiß, saftig, feinkörnig und von einem gewürzhaften, sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Sodann hat die Frucht bei ihrer Reife einen violenartigen feinen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist ziemlich offen und enthält gesunde braune Kerne. Die Reife der Frucht erfolgt im halben August und Anfang September und ihre Dauer geht bis in den October.

Der Baum wächst lebhaft und wird ansehnlich groß, trägt früh, bildet eine halbkugelförmige Krone und wird sehr fruchtbar.

Man darf diese Frucht zu den köstlichsten Tafeläpfeln vom ersten Rang zählen, die auch in der Küche nicht verachtet wird.

Der Baum eignet sich übrigens mehr für den Garten, als in einen freien Standort, nicht nur weil er dort nicht so gut gedeihen und tragen möchte, sondern weil die Frucht vom Baum genossen werden kann und dadurch dem Angriff ausgesetzt sein würde.

23. Rother Winterkronapfel; (Diel I. S. 89.) im Heidelberger Garten.

Winterstreifling; Werneck bei Würzburg.

Roode Kroone-Appel, Rode Kroon, Rode Aagt, Tulp Kron; in Holland nach Knoop.

Ein mittelmäßig großer, sehr gewürzhafter Tafelapfel, 2½ Zoll breit und ebenso, manchmal auch nur 2 Zoll hoch, meist kugelförmig und plattrund, doch gegen den Kelch etwas zulaufend.

Der offene, meistens grünbleibende Kelch, mit einer tiefen Kelchröhre, steht bald in einer seichten, bald in einer tiefen Einsenkung, die

Digitized by Google

eben oder mit feinen Falten umgeben ist, die aber erst auf der Frucht starke, breite und die Form entstellende Erhöhungen oder Rippen bilden.

Der dünne hellgrüne Stiel steht in einer platten, engen, etwas tiefen Höhle und ragt selten über den Rand der Stielhöhle hervor.

Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist anfänglich weißgrünlich, wird aber im Liegen blaß- oder strohgelb. Die Hälfte der Frucht, auf der besonnten Seite ist mit schönem Dunkelcarmosinroth punktirt oder getuscht, und in demselben, wie auch um die ganze Stielwölbung mit abgesetzten, breiten und schmalen Carmosinstreifen bemalt. Auf dem Baum hat die Frucht einen feinen Duft und glänzt, wenn sie abgerieben wird. Nur in dem starken Roth sieht man sehr feine gelbe Punkte. Grünliche Flecken, wie Schmutz, sind um den Kelch nicht selten, und so auch wahre, doch nur einzelne Roststecken. Die Frucht riecht wenig, aber angenehm und welkt auf dem Lager nicht.

Das Fleisch ist gelb, fast in Orleans schillernd, fein, weich, markig, ungemein saftig und von einem äußerst angenehmen, zuckerartigen, mit etwas Fenchel erhabenem Geschmack.

Das Kernhaus ist bald offen, bald geschlossen, geräumig, oft unregelmäßig in den Kammern und enthält wenige kleine unförmliche Kerne.

Die Frucht reift Ende Dezember, dauert bis März und noch länger, wird dann aber mehlig und geschmacklos.

Der Baum wächst lebhaft, stark und macht schönes feines Holz, das sich aber nicht dicht belaubt. Er verlangt tiefgründigen Boden und ist sehr fruchtbar; hat unseres Wissens keine große Verbreitung. Ein vorzüglicher Tafelapfel vom ersten Rang, den Diel dem Borsdorfer vorzog. Auch die Holländer halten ihn für den besten Apfel. Wir finden diesen Apfel ebenfalls sehr vorzüglich und zwar für die Tafel, Wirthschaft und für die Küche und empfehlen ihn deßhalb bestens, zumal in den Obstgarten.

24. Kohlapfel.*) Christ. Handb. S 113.
Pomme violette der Franzosen und in Mannheim.

---

*) Ist nicht mit dem Kohlapfel von Rheinbaiern und Rheinhessen zu verwechseln, welches der braune Madapfel ist und höher im Werthe steht als dieser.

Digitized by Google

Kohlapfel;*) Rohrbach bei Sinsheim, Heidelberg, Neckarbischofsheim, Bruchsal, Wieblingen bei Heidelberg, Zwingenberg am Neckar, Rottweil, und Lörrach, (Baden) Dürkheim und Mutterstadt (Rh. Baiern).
Kohliger; Offenburg und Müllheim. (Baden).
Großer Kohlapfel; Landau; Schliengen (Baden).
Kohlenbacher; Hecklingen, Kenzingen, Ettenheim, Rottweil und Kichlingsbergen (Baden).
Mohrenapfel; Bruchsal und Salem (Baden), Hohenheim (Würtemberg).
Spitzer Kohlapfel; Landau.
Pfaffenapfel; Kreuzwertheim und Mainz.
Calviller; Offenburg, Staufen, Lörrach und Wallburg (Baden).
Calvill; Oberschaffhausen (Baden).
Winterwitzger; Offenburg.
Carmosinapfel; Weigolshausen (Franken).
Schloßapfel; Wolfsmünster (Franken).
Schwarzer Borsdorfer; Kreuzwertheim a. Main.
Rothfüßer; Müllheim (Baden).
Welschrother; Constanz.
Schwarzer Gülderling; Salem.
Rothe Renette; Rothenfels im Murgthal.
Zwiebelapfel; Dürkheim an der Haardt.
Pomme rouge de Paradis; Hecklingen (Baden).
Pomme Louis; Speyer.
Pomme noire; Salem, Speier.

Ein ziemlich großer, etwas spitzer, bisweilen kugeliger Wirthschaftsapfel, meist 2½ Zoll hoch und eben so breit, der durch seine dunkelviolette Farbe und Duft auffallend in die Augen fällt und leicht zu erkennen ist. Der Bauch sitzt meistens unterhalb der Mitte gegen den Stiel, gegen den er sich kugelig und gegen den Kelch spitz abrundet.

Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung und ist meist mit Beulen und Falten umgeben, die über die Frucht sanft hinziehen.

Der Stiel ist kurz und sitzt in einer geräumigen Höhle.

Ueber die schwarzrothe Grundfarbe zieht ein blauer Duft, welcher der Frucht ein dunkelviolettes Aussehen gibt.

Das Fleisch ist weiß, mild, ziemlich gut von Geschmack, allein ohne Parfüm.

---

*) Im 17ten Jahrhundert war der Kohlapfel, unter dem Namen langer Kohlapfel hinlänglich bekannt und es scheint demnach, daß er eher deutscher als französischer Abkunft ist.

Digitized by Google

Die Frucht reift im November und dauert bis Frühling.

Der Baum wächst sehr schnell und ist bald und sehr fruchtbar. Er gedeiht fast in jeder Lage und namentlich an Straßen, jedoch mehr in den Thälern und auf dem flachen Lande, als auf rauhen Gebirgen.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich über das ganze südliche Deutschland, allein nirgends ist er häufig angebaut, wahrscheinlich weil er meistens von bessern Obstarten ersetzt ist.

Er gehört zum zweiten Rang und eignet sich zum Mosten und Schnitzen besser als auf die Tafel.

Er taugt an Straßen und auf Felder und füllt dort als Wirthschaftsapfel seine Lücke aus, wie wir dieses an der Straße von Durlach nach Bruchsal und theilweise bei Heidelberg ersehen können.

23. Schickenapfel;*) bei Weinheim und im Heidelberger Garten (Baden).

Sommerrenette; bei Laudenbach an der Bergstraße.

Ein ziemlich großer, scheinbar hochgebauter Wirthschaftsapfel von 2½ Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe, der mit dem Judenapfel in dem Bosquet zu Darmstadt sehr verwandt ist. Der Bauch sitzt ganz unten gegen den Stiel und rundet sich um denselben schnell und platt ab, so daß die Frucht auf der großen Platte sehr gut aufsitzt. Gegen den Kelch dagegen nimmt der Apfel allmählig ab und endet mit einer stumpfen Spitze, was demselben eine hoch aussehende Gestalt gibt.

Der geschlossene Kelch sitzt in einer merklich tiefen Einsenkung, die mit flachen Rippen umgeben ist, welche über die Frucht hinziehen und derselben öfters ein eckiges Aussehen geben.

Der Stiel ist sehr kurz und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Vertiefung, die mit Rost bekleidet ist, der sich am Rande der Vertiefung verliert. Die Schale ist strohgelb, beim Abreiben glänzend und mit vielen braunen Punkten, weitläufig aber ziemlich gleichartig besprengt. Das Fleisch ist gelblich weiß, zart, etwas schwammig und von einem

---

*) Diesen schönen Wirthschaftsapfel verdanken wir unserem, um die Landwirthschaft und Naturwissenschaft so sehr verdienten, leider verstorbenen Doctor Batt, dem ehemaligen Lehrer des Freiherrn von Babo in Weinheim, dessen Andenken durch seine Leistungen im Wein- und Obstbau in der Gegend von Weinheim fortlebt.

Digitized by Google

süßen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist ziemlich offen und enthält mehrere Kerne.

Die Frucht hat keinen Geruch, wird im October reif und dauert bis zum Dezember und Januar; sie wird gerne slippig und geht dann viel früher ab.

Der Baum wächst schon in der Baumschule ziemlich schnell, bekommt eine hübsche Größe und eine hängende Krone; er gedeiht auf dem Felde und an den Straßen im gebauten und ungebauten Boden, wenn er gehörig tiefgründig ist. Der hängenden Aeste wegen baut man ihn aber lieber im Obstgarten, weil die Aeste dem Ertrag der Felder schaden. Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich, unseres Wissens nur über die untere Bergstraße, wo er bei Weinheim und Laudenbach sehr häufig getroffen wird und zum Mosten (wozu er sich aber vorzugsweise eignet, denn er ist ein wahrer Ciderapfel, der aus der Normandie zu stammen scheint) und Schnitzen, wie auch zum Marktverbrauch beliebt ist.

Er gehört zu den Wirthschaftsäpfeln vom zweiten Rang und ist zur Straßenpflanzung und auf das Feld, wenn die Aeste gehörig ausgeputzt werden, besser aber in den Obstgarten sehr zu empfehlen.

Ordnung II.

Kugelige oder platte Rosenäpfel.

26. Rother Herbsttaffetapfel*).

Taffetapfel; zu Mosbach, Speyer. Oehingen; Mainz, Würzburg (bei Gätschenberger und Heffner) und in Weigolshausen (Franken).

Sammetapfel; in Wieblingen, Neuenheim, Heidelberg, Handschuchsheim und Neckarelz (Baden).

Seidenapfel; bei Mosbach am Neckar.

Seidenrock; in der ganzen Umgegend von Heidelberg, Zwingenberg am Neckar, Gaiberg und Kirchheim (Baden).

Wollenschläger; am Haardtgebirge zu Dürkheim, Neustadt, Freinsheim ꝛc.; an der badischen Bergstraße bei Weinheim, Laudenbach und Großsachsen und dann bei Darmstadt.

Zimmetapfel; bei Bruchsal.

Engelsapfel; auf dem Carlsruher Markt.

*) Von dem taffetartigen feinen Aussehen dieses Apfels so benannt.

Digitized by Google

Rosenapfel; auf der Rosenhöhe bei Darmstadt und bei Offenburg.
Rosenwasserapfel; im Carlsruher bot. Garten und bei Lahr.
Wintertaffetapfel; bei Darmstadt und Würzburg im Hofgarten.
Butterapfel; zu Zell und Elgersweier, bei Offenburg.
Weinapfel; bei Niederschopfheim (Baden), Orb und Wolfsmünster (Franken).
Zwiebelapfel; bei Meersburg.
Cardinal rouge und Rothkaiber; bei Salem.
Herrnapfel; in Hornberg (Baden).
Kapuzinerapfel; bei Mauer (Baden).
Sodann unter folgenden, wahrscheinlich verwechselten Namen:
Englische Renette; zu Randesacker bei Würzburg.
Weißapfel; bei Kreuzwertheim.
Calville d'été rouge; bei Burkhard in Mainz.
Calville rouge d'automne; bei Kilian in Mainz.
Seidenhemdchen; bei Christ. Nro. 222.
Syden Hemdje; bei Knoop. Tafel III. Allein die Beschreibung und Abbildung bei letzterm Autor paßt auf unsere Frucht nicht und es scheint, daß dieser, so wie auch Diel und andere unsere Frucht nicht genau gekannt haben.

Ein ziemlich großer, flacher, flachrippiger Apfel, meist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Frucht ist platt; der Bauch liegt unter der Mitte gegen den Stiel, nach welchem er sich flach in eine Ebene abrundet, auf der die Frucht gut aufsteht; gegen den Kelch dagegen ist die Abrundung mehr spitz.

Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit starken erhabenen Rippen, wie bei einem Calville, versehen ist, die sich über die ganze Frucht fortziehen und die Rundung des Bauches ungleich und eckig machen. Der Stiel ist sehr kurz und tritt nicht über den Rand der trichterförmigen Einsenkung hervor. Rings um den Stiel kommt aus der Stielhöhle ein strahliger Rostanflug hervor.

Die Schale ist glatt, beim Reiben glänzend, etwas fettig, gelblichweiß, am Baum mit einem röthlichen Duft überzogen, fast ohne Punkte und auf der Sonnenseite und gegen den Kelch schön roth angelaufen, was jedoch meist nur bei besonnten Früchten vorkommt.

Das Fleisch ist gelblich, mild, saftig, von einem angenehmen Geschmack, mit etwas Parfüm, das dem Goldpepping ähnlich ist.

Das Kernhaus ist ziemlich offen und calvillartig, mit mehreren ausgebildeten Kernen versehen.

Die Reife erfolgt im Oktober und dauert bis Ende November und oft bis in den Dezember.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr rasch und in 3 Jahren zum starken Hochstamm heran. Dieses schnelle Wachsen geht nach dem Auspflanzen fort bis der Baum das gehörige Alter erreicht hat, er gehört daher zu den schnell wachsenden Aepfelsorten.

Die Krone breitet sich sehr stark aus und bringt meist über das andere Jahr reichlichen Ertrag.

Dieser Apfel ist über die badische Neckargegend, an der Bergstraße und am Haardtgebirge sehr verbreitet, woselbst er schnell heranwächst und sehr fruchtbar ist. Der Baum verlangt einen tiefgründigen Boden, kommt an Straßen, im Garten und Felde vor und gedeiht aber hauptsächlich in Thälern und seltener auf Höhen oder in rauhen Gebirgsgegenden.

Der Apfel ist für die Wirthschaft zum Schnitzen, Mosten, zum rohen Genuß und im Winter selbst auf die Tafel zu gebrauchen. Er gehört zum zweiten Rang.

Auch geben die Aepfel sehr vielen aber leichten Most, weßhalb es rathsam ist, denselben mit etwas Spiritus oder auch mit rauhem Birnmost zu versetzen und dadurch haltbarer zu machen.

Der Baum erreicht ein schönes Alter und ist stets fruchtbar; die Aepfel sind auf den Märkten zu Heidelberg, Carlsruhe und Mannheim beliebt und sehr verkäuflich. Es ist daher dieser Apfel dem Landmann zur allgemeinen Anpflanzung sehr zu empfehlen. Wegen den Vorzügen, die dieser Apfel besitzt, ziehen wir in unserer Baumschule sehr viele junge Stämme, die zu billigen Preisen abgegeben werden.

27. Weißer Sommertaffetapfel. Christ. P. Fig. 45. Dieser Apfel kommt noch unter folgenden Benennungen im Großherzogthum Baden vor:

Weißling; bei Himmelhahn in Heidelberg.
Glasapfel; in Mosbach.
Früher Jakobsapfel; in Müllheim.
Früher Sommerrosenapfel; eben daselbst.
Taubenapfel; in Schopfheim.
Parmaene royal; bei Welz in Speier.
Pomme de Taffetas; in Frankreich.*)

*) Wir erhielten diesen Apfel unter Pomme transparent de Züric von Baumann in Bollwiller.

Digitized by Google

Ein äußerst schöner, auffallend weißer, feinschaliger Sommer-Apfel, der durch sein taffetartiges, weißes Aussehen sehr auffällt und in sehr warmen Jahren bei der Reife candirt und fast durchsichtig wird.

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, gegen den Kelch verjüngt und gegen den Stiel breit und glatt abgerundet. Der Hauptdurchmesser ist in der untern Hälfte der Frucht, während dieselbe gegen die Spitze schnell abnimmt und wie zusammengeschnürt erscheint.

Der Kelch mit seinen spitzen Blättchen sitzt in einer ziemlich tiefen, engen Einsenkung, die mit faltigen Rippen, welche sich über die Frucht flach ausdehnen, umgeben sind.

Der starke grüne Stiel sitzt in einer tiefen, spitzzulaufenden Vertiefung, mit leichtem Rostanflug. Die Wölbung um den Stiel bildet eine Fläche, auf der der Apfel sich sehr gut aufstellt.

Die Schale ist sehr fein, dünn, auffallend strohweiß, wie weißer Taffet glänzend, mit einem sanften Dufte angelaufen und hin und wieder mit weißen Punkten besetzt.

Das Fleisch ist sehr locker, weiß und hat einen säuerlichen, angenehmen Geschmack; das Fleisch wird bisweilen durchsichtig. Die Zeitigung erfolgt Ende August und dauert meist 4 Wochen.

Dieser Baum hat keine allgemeine Verbreitung und kommt unseres Wissens meist nur in Gärten bei Obstfreunden vor. Er verlangt guten Boden, geschützte Lage und hat keinen besondern ökonomischen Werth.

Dient zum Gebrauch auf die Tafel und für die Küche ohne ihm besondern Werth beizulegen und ist unter die Aepfel zweiten Ranges zu zählen.

28. Sommerkönig; (Liegel).

Die Frucht wechselt in der Form sehr, jedoch neigen sich die meisten Früchte mehr zur Kugelform und sind 2 Zoll breit und stark 2 Zoll hoch; die größte Breite ist in der Mitte. Ueber die Frucht ziehen mehrere flache Rippen, die dem Apfel von seiner Rundung etwas benehmen.

Der Kelch ist etwas geschlossen und sitzt in einer flachen Vertiefung, die mit feinen Rippen umgeben ist. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer ziemlich tiefen Höhle.

Die Schale ist frisch grüngelb, später gelb, mit zerstreuten, kurzen, rothen Streifen, die sich häufig in kleine Punkte reduciren.

Digitized by Google

Das Fleisch ist weißgelb, fein, locker, saftig, von weinsüßem, fein violenartigem Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht reift Ende August und dauert nicht lange.

Der Baum wächst schnell, ist fruchtbar und will einen geschützten Standort und guten gebauten Boden haben. Die Verbreitung dieses Sommerapfels ist sehr unbedeutend.

Ein Sommerapfel vom zweiten Rang, der blos für die Haushaltung einigen Werth hat und nur im Garten anzubauen ist.

29. Carmosinrother Kastanienapfel; (Diel XVI. S. 56).
Kastanienapfel; Kirchheim und in der Heidelberger Baumschule.
Chataigner; in Frankreich.

Ein ziemlich großer, schöner rother, meist platter Winterapfel, der häufig 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch ist.

Der Bauch sitzt meist in der Mitte und rundet sich gegen den Kelch und den Stiel ziemlich gleich platt ab, so daß die Frucht auf der Stielwölbung gut und auf der Kelchwölbung ziemlich gut aufsteht.

Der Kelch ist bleibend, geschlossen und sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit Rippen umgeben ist, die sich über die ganze Frucht flach hinziehen und den Bauch etwas eckig machen.

Der Stiel ist sehr kurz, stark und sitzt in einer trichterförmigen Höhle, die mit Rost ausgefüllt ist. Der Rand der Wölbung ist ebenfalls flachrippig.

Die Grundfarbe der etwas fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, das im Liegen schön gelb wird, wovon aber meistens nichts zu sehen, weil die ganze Frucht mit einem verwaschenen Carmosinroth überzogen ist, so daß nur Spuren von der Grundfarbe durchblicken. Die weißgelben Punkte sind sehr weitläufig vertheilt und treten nur gegen den Kelch häufiger auf.

Die Frucht hat einen recht angenehmen violenartigen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Röthliche schillernd, fein, abknackend, fest, saftig und von einem angenehmen, zuckerartigen Himbeergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält den ganzen Winter hindurch. Der Baum wächst sehr stark, bekommt eine ausgebreitete Krone und gedeiht auf dem Felde und an Straßen, im tiefgründigen Boden und ist recht fruchtbar. Wir haben diesen schönen Wirthschafts-Tafel-

Digitized by Google

apfel bis jetzt nur in dem Dorfe Kirchheim bei Heidelberg beobachtet, und denselben seiner Güte und Tragbarkeit wegen in unsere Baumschule aufgenommen, woselbst die jungen Stämme sehr raschwüchsig sind und sich sehr schön bauen.

Dieser Apfel gehört ziemlich noch zum ersten Rang und ist für den Landmann von besonderem Werth, da er sowohl für die Tafel, als zum Mosten und Schnitzen dient und als Marktwaare beliebt ist, weßhalb wir denselben zur Anpflanzung von Obstgärten, Feldern und anderen Räumen bestens empfehlen.

Classe III. Ordnung I.

Rambouräpfel mit großem Kernhaus.

30. Weißer Sommerrambur; (Christ. Pom. Tafel 96).

Augustbreitling; bei Heidelberg.

Backapfel;*) Salem am Bodensee.

Gestreifter Backapfel; in Müllheim (Baden).

Großer Breitling; bei Mainz.

Herbstbreitling; Rottweil, Tübingen, Einsiedel, Tuttlingen, Hall, Ettershofen, Geißlingen, Kirchheim, Ulm, Göppingen, Hohenheim, Marbach und Rottenburg (Würtemberg).

Frauenapfel; in Hecklingen (Baden).

Fürstenapfel; bei Würzburg.

Mühlapfel; bei Meisenheim in Rheinpreußen.

Pariser; bei Kreutzwertheim am Main.

Pfundapfel; bei Ludwigsburg, Müllheim, Obereggenen und Wöhrenstetten im Großherz. Baden.

Roth-gestreifter Pfund- oder Tellerapfel; auf der Rosenhöhe bei Darmstadt.

Rambour de France; bei Mainz.

Rambour blanc d'été; in Frankreich.

Lothringer Rambur und Kronapfel; in Christ's Handwörterbuch S. 77.

Ein sehr großer, plattrunder, ungleich geformter wirthschaftlicher

*) Von den Aepfelküchelchen, die man in verschiedenen Gegenden daraus bereitet; der Apfel wird der Breite nach in Scheiben geschnitten, jede Schnitte in den Teig getaucht und in der Pfanne gebacken.

Digitized by Google

Sommer- und Herbstapfel von 3½ Zoll Breite und 3 oft nur 2½ Zoll Höhe; er wiegt oft 30 Loth schwer und ist ein wahrer Riesenapfel.

Die Frucht ist platt, auf der einen Seite gewöhnlich niederer als auf der andern. Der größte Durchmesser fällt in die Mitte, wo die Abrundung gegen den Stiel geht. Im Umfang des Apfels zeigen sich einige Erhabenheiten, die nur bisweilen erhabene Rippen heißen können, die meist kaum merklich sind, jedoch bis zum Stiel hinuntergehen.

Der Stiel ist kurz, dick, in einer ziemlich tiefen Vertiefung. Der Kelch ist tief eingesenkt und mit großen Rippen eingeschlossen.

Die Schale ist glatt, bisweilen fettig, in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite mit starken und gröberen Strichen und Flammen geröthet, die sich bisweilen in zarte Punkte verlieren und ein schönes Farbenspiel machen.

Das Fleisch ist weiß, zart und locker. Der Geschmack ist säuerlichsüß und zum frischen Genuß nicht einladend.

Die Reife erfolgt Ende August und hält sich den September hindurch.

Der Baum wächst sehr schnell, wird sehr stark und bekommt eine sehr ausgebreitete Krone; er trägt ziemlich früh und ist in geschützter Lage ziemlich fruchtbar.

Er eignet sich nur in Lagen, die gegen starke Winde geschützt sind, weil die Früchte wegen ihrer Größe leicht abgeworfen werden.

Der Baum verlangt tiefgründigen guten Boden und hat eine ziemlich allgemeine Verbreitung, zumal in Würtemberg und wird häufig nur wegen der großen Frucht als Kuriosität und zum Küchlebacken angepflanzt.

Der Apfel ist lediglich nur zum Gebrauch in der Wirthschaft, namentlich für Apfelkuchen, Compotte, Apfelbrei und auch zum Mosten, allein der Most ist von keiner Dauer und muß frisch verbraucht werden; am wenigsten ist er zum rohen Genuß auf die Tafel geeignet.

Darf wohl in einer Obstsammlung aufgenommen werden.

30. Kaiser Alexander von Rußland*); (Diel Forts. B. II. S. 65.) im Heidelberger Garten, in Freinsheim (Rheinbaiern), und in vielen deutschen Baumschulen.

Korallenapfel; in Reutlingen (Würtemberg).

*) Nach dem verstorbenen Kaiser Alexander von Rußland so benannt.

Digitized by Google

Ein sehr großer, der Form nach breiter, stumpfzugespitzter, oft hochaussehender Apfel, dessen Bauch gegen den Stiel zu sitzt, wo er sich um denselben flach abrundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut aufsteht. Nach dem Kelch zu geht die Wölbung meist mit einer stumpfen Spitze aus.

Der Kelch ist spitzblättrig, halb offen und sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit flachen, oft feinen Rippen umgeben ist, und die bald flach, jedoch bemerkbar, meist bis auf die Mitte des Bauches deutlich und calvillartig hinlaufen.

Der Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Vertiefung, die mit strahlig ausgehendem Roste bekleidet ist.

Die Schale ist strohweiß, bei voller Zeitigung hellgelb, geschmeidig anzufühlen und bei der Reife abwelkend. Der Geruch ist stark, das Fleisch schön weiß, saftig, markig und sehr locker.

Die Reife erfolgt im Oktober, der Apfel wird aber bald welk und verliert im November seine Güte.

Der Apfel gehört zu den Ramburarten und der Baum wächst auch wie die übrigen Ramburarten sehr schnell.

Der Baum hat übrigens keine große Verbreitung und ist auch wegen seinem geringen Werth und kurzer Dauer nicht, und höchstens noch als Curiosität wegen der ansehnlich großen und schönen Frucht zu empfehlen.

Dieser Apfel, den wir aus dem Horticulturgarten zu London durch die Güte des Herrn Theodor Hartweg erhielten, kommt fast blos in Baumschulen vor, gehört zum zweiten Rang und ist meist nur für die Wirthschaft zu benutzen.

Classe IV. Ordnung I.

Einfarbige Renetten.

32. Große englische Renette; (Diel I. S. 106.) im Heidelberger Garten, Bruchsal, Zwingenberg am Neckar, Altenheim (Baden), Ludwigsburg, Nordheim, Kirchheim und Lautenbach bei Heilbronn (Würtemberg).

Renette grosse d'Angleterre; Heidelberger Garten, Stumpf in Auerbach an der Bergstraße, bei Schmelz, Burkhard und Kilian in

Digitized by Google

Mainz, bei Gagern in Hornau (Rh. Hessen), Rosenhöhe bei Darmstadt, bei Schnittspan in Darmstadt, Berg bei Gelnhausen (Ch. Hessen) Salem, Gebweiler in Elsaß, Hasenweiler (Würtemb.).

Sternrenette; Kreuzwertheim am Main, bei v. Jungenfeld, Hechtelberger und Nack in Mainz, v. Boyer in Schierstein im Rheingau, Ludwigsburg und Lautenbach bei Heilbronn (Würtemberg), Götzingen im Odenwald (Baden).

Renette; in Gelnhausen (Ch. Hessen). Feuerbach, Endingen und Liel in Baden.

Kochapfel; Handschuchsheim bei Heidelberg.

Reinette monstreuse; bei Gräff in Mannheim.

— — magique; bei Welz in Speier.

— — franche; Karlsruher Garten.

— — Canada; Speier, Heidelberg, Rosenhöhe bei Darmstadt, Lautenbacher Hof bei Heilbronn, Hasenweiler, Ludwigsburg und Gaisburg (Würtemberg.).

Renette Liege; in Salem.

Englische Renette; Froschhausen bei Gelnhausen; Hasenweiler und Lautenbacher Hof bei Heilbronn (Würtemberg).

Weiße antillische Renette; Orb in Franken.

Atlasrenette; Aufenau bei Orb in Franken.

Kaiserapfel und Bester Apfel; bei Wolfsmünster in Franken.

Graue Renette; bei Burkhard in Mainz.

Kalbfüllapfel; Wirtheim bei Orb in Franken.

Holländische Renette; Aufenau bei Orb in Franken.

Pariserapfel; Kreuzwertheim am Main.

Kronrenette; Müllheim in Baden.

Goldrenette; Constanz, Lörrach, Müllheim und Kirchlingsbergen in Baden.

Später Renettapfel; Liel in Baden.

Grüne Renette; Müllheim und Liel in Baden und Meisenheim auf dem Hundsrück.

Große Spalierrenette; am Kaiserstuhl in Baden.

Große Kasseler-Renette; Müllheim in Baden, Hasenweiler in Würtemberg.

Canada-Renette; Schmidt in Bingenheim und Dael in Mainz (Gr. Hessen), Lautenbach bei Heilbronn.

Weißer Herbstlederapfel oder Rambour blanc d'automne; Bruchsal.

Reinette de Paris; bei Hildebrand in Wächtersbach (Gr. Hessen).

Weiße Renette; Altenhaßlau bei Gelnhausen (Ch. Hessen), in Michelstadt im Odenwald.

Champagner-Renette; in Gelnhausen (Ch. Hessen).

Großer Haferapfel; Bruchsal.

Digitized by Google

Pariser Renette; Wertheim.
Present royal; Wallerstädten (Gr. Hessen).
Silberrenette; Kirchheim bei Heidelberg.
Renette v. Haarlem; Wächtersbach (Gr. Hessen).
Große Goldrenette; Kirchheim bei Heidelberg, und bei Offenburg.
Grauer Rostocker, französische Renette; bei Offenburg.
Große Renette; Nonnenweyer bei Offenburg und Lambsheim in Rheinbaiern.
Mannsapfel, graue englische Renette; Hasenweiler (Würtemberg).

Eine sehr große, wahrhaft lachend schöne Frucht, die den Uebergang von den Calvillen zu den Renetten machen könnte. Sie ist wechselnd in ihrer Form und erscheint bald hoch- bald plattausehend. Die gewöhnliche Größe ist 3½ Zoll breit und drei Zoll hoch. Der Bauch sitzt gegen den Stiel, nachdem er sich platt abrundet und eine breite Fläche bildet, auf der die Frucht sehr gut aufsteht. Nach dem Kelch hin nimmt die Frucht merklich ab.

Der Kelch sitzt in einer geräumigen Vertiefung, die meist mit 5 hohen, beulenartigen Rippen, welche über die Frucht hinwegziehen und dieselbe sehr ungleich machen, umgeben ist.

Der Stiel ist sehr kurz und sitzt in einer weiten tiefen Höhle, die mehr oder weniger mit Rost ausgefüllt ist.

Die glatte zarte Schale ist anfänglich hellgrüngelb, mit hier und da bemerklichen grünen Streifen und wird bei der Reife blaß strohgelb und auf der Sonnenseite etwas dunkler. Nur bei stark besonnten Früchten sieht man einen schmutzig röthlichen Anflug oder eine bräunliche Röthe, die vom Stiel gegen den Kelch geht.

Die Frucht ist mit einer Menge verschiedener, meist sternartigen, dunkelgrauen Punkten besetzt, zu denen sich öfters Rostanflüge gesellen und die Schale rauh anzufühlen machen.

Die Frucht hat etwas angenehmen Geruch und welkt gegen das Frühjahr.

Das Fleisch ist weiß, fein, locker, voll Saft und von einem angenehmen, süßen, etwas weinsäuerlichen, gewürzigen Geschmack.

Die Reife erfolgt im Dezember und Januar und hält sich bis in den Sommer, wo sie stark welk und unschmackhaft wird.

Der Baum verlangt gebauten tiefgründigen Boden, er wächst ausserordentlich stark und schnell heran, ist sehr fruchtbar und bekommt

Digitized by Google

eine ansehnliche Größe. Auch als Zwergbaum auf Johannisstämme veredelt, gedeiht dieser Apfel sehr gut und ist der schönen Früchte wegen eine Zierde der Gärten.

In der Baumschule zeigt die englische Renette einen sehr schönen freudigen Wachsthum und liefert dort meist schon im dritten Jahr nach der Oculation einen schönen Hochstamm und auf Johannisstamm veredelt, in zwei Jahren einen tragenden Zwergbaum, weßhalb wir ihn in unserer Baumschule besonders vermehren.

Die Verbreitung dieses Apfels scheint über ganz Deutschland zu gehen, er wird jedoch meist nur in Gärten angetroffen, obgleich er auch auf dem Felde sehr gut gedeiht und selbst ein etwas rauheres Klima nicht scheut. So haben wir ihn in Zwingenberg und Unterneudorf im Odenwalde öfter sehr fruchtbar gesehen, was den Beweis liefert, daß derselbe überall angepflanzt werden kann.

Der große schöne Tafelapfel ist auf den Märkten sehr beliebt und verkäuflich; er gehört zum ersten Rang und kann zugleich in der Haushaltung zum Kochen, Schnitzen und bei großem Ueberfluß selbst zum Mosten verwendet werden.

Es ist dieser Prachtapfel, der für jeden Obstliebhaber besonderes Interesse haben muß, sehr zu empfehlen und nur zu bemerken, daß man beim Anpflanzen auf eine etwas geschützte Lage Rücksicht nehmen möge, weil große Früchte gerne vom Sturm herabgeschüttelt werden.

33. Grüne Renette*); (Diel VI. p. 95.) in Darmstadt, Michelstadt im Odenwald, Ludwigsburg, Hohenheim, Plattenhart und Stuttgart (Würtemberg).

Grüne englische Renette; Heidelberger Garten, Zwingenberg am Neckar, Altenheim bei Offenburg.

Russische Renette; Heidelberg.

Grüner Würzapfel; Kirchheim bei Heidelberg.

Weidenapfel; Mosbach unweit des Neckars.

Grüner Andacker; Hof Adamsthal bei Wiesbaden.

Königsrenette; Bingenheim (Gr. Hessen).

Rheinauerapfel; Hornberg im Kinzigthal.

Weißer Wernling; Wolfsmünster in Franken.

Grünapfel, Kaiser-Renette und Weinrenette; Orb in Franken.

---

*) Diese Frucht erhielten wir aus der Großh. Markgräflichen Baumschule zu Zwingenberg am Neckar.

Digitized by Google

Mostapfel, Landau.
Grüner Zwiebelapfel; Hipfelhof bei Frankenbach (Würtemberg).
Grüne Winterrenette; Würzburg im Hofgarten.
Grüner Weinapfel; Orb in Franken.
Spanische Renette; Darmstadt.
Reinette de Champagne; Neustadt an der Haardt.
— — verte de Harlem; Salemer Schloßgarten.
— — monstreuse; ebendaselbst.

Ein ziemlich großer, meist platter Apfel, der etwas Aehnlichkeit mit einer platten, großen, englischen Renette hat und meist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch ist.

Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte gegen den Stiel hin und läuft nach oben merklich abnehmender als nach dem Stiel zu, wo die Frucht platt zugerundet ist und wodurch beide Rundungen merklich verschieden sind. Ihr ganzes Ansehen ist demnach plattrund und durch verschiedene flache Rippen, die bisweilen gegen den Bauch ziehen, etwas unförmlich rund.

Der Kelch ist bald etwas offen, bald geschlossen und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man mehrere flache Rippen sieht, die meist über die Frucht gegen den Bauch hinziehen.

Der Stiel ist meist kurz, ½—¾ Zoll lang und sitzt in einer trichterförmigen, tiefen Höhle, die mit Rost ausgefüllt ist, der sich strahlenförmig gegen den Bauch hinzieht und als charakteristisches Kennzeichen dient. Die Farbe der feinen, nicht fettigen, glatten, beim Abreiben schön glänzenden Schale ist schön hellgrün (Seladon) und bei der Reife gelblich.

Ganz freihängende Früchte haben bisweilen einen röthlichen Schimmer, nie aber ein wahres Roth.

Die Frucht riecht nicht, welkt aber im Sommer wenn sie nicht kühl aufbewahrt wird.

Die Reife erfolgt im Dezember und die Dauer erstreckt sich bis tief in den Sommer, ja auch bis zum nächsten Herbst.

Das Fleisch ist weißgelb, fein, nicht sehr fest, voll Saft und von einem erhabenen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichem Geschmack.

Das Kernhaus hat eine kleine hohle Achse, ist breit und herzförmig. Die Kammern sind eng und platt und enthalten nur wenige oder gar keine vollkommenen Kerne.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend sehr rasch und stark heran, so daß man einen aus der Schule herausgenommenen Stamm in 5 Jahren zum tragbaren Baume heranziehen kann. Der Trieb läßt aber später nach und der Baum wird nur mittelmäßig groß, bekommt gerade ausstehende Aeste und bildet eine flachgewölbte dichte Krone.

Dieser Apfel kann fast jeden Standort vertragen, er liebt aber besonders tiefgründigen und gebauten Boden, wenn er gehörig gedeihen und schöne Früchte bekommen soll.

Wir haben diese Renette häufig bei Zwingenberg am Neckar auf den Großh. Markgräflich Badischen-Gütern gesehen, woselbst sie reichlich trägt und woher wir auch unseren Mutterstamm erhalten haben.

Dieser Apfel scheint bis jetzt ziemlich, aber nur in Gärten verbreitet zu sein, während man ihn auf Felder und an Straßen, in den Thälern und Abhängen der Gebirgsgegenden pflanzen kann.

Eine köstliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die bei guter Aufbewahrung nicht selten ein Jahr dauert, zugleich dient sie aber auch zu jeglichem Gebrauch in der Wirthschaft und gibt einen guten Aepfelwein.

Es kann daher dieser Apfel dem Landmann und dem Gärtner zur Anpflanzung allgemein empfohlen werden, hauptsächlich aber auch den Baumschulenbesitzern, die durch das schnelle Wachsthum in der Baumschule keine schlechten Geschäfte mit ihm machen, wie dieses in unserer Baumschule ersichtlich ist.

34. Weiße französische Renette; (Diel I. S. 115.)

Weiße Renette; Geinhausen (Gh. Hessen).
Sternrenette; Bruchsal.
Grüner Tellerapfel; Biebergrund (Gh. Hessen).
Goldgelbe Renette; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Reinette blanche; im Heidelberger Garten, Randesacker bei Würzburg und bei den Pomologen.
Gelbe Renette; zu Altenhaßlau (Gr. Hessen).
Astrachaner Borsdorfer; Fränkisch-Crumbach (Gr. Hessen).
Gelbe frühe Renette; Gaiberg bei Heidelberg.
Weiße Wachsrenette; Hohenheim, Merklingen, Weinsberg und Kirchheim (Würtemberg).

Ein plattgedrückter Winterapfel, 2¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Bauch sitzt mehr gegen den Stiel und die Wölbung gegen den

Digitized by Google

Kelch ist gewöhnlich spitziger als die gegen den Stiel. Die Form ist selten ganz rund, sondern durch Erhabenheiten am Bauch in ihrem Durchmesser verschieden.

Der grünliche Kelch ist meistens geschlossen und sitzt in einer geräumigen, oft tiefen Einsenkung, welche mit feinen Falten, die sich aber zu keinen wahren Rippen, über die Frucht erheben, umgeben ist.

Der Stiel ist abwechselnd, doch meistens ½ Zoll lang und oft länger und steht beständig in einer breiten tiefen Höhle, die mit strahlig ausgehendem Rostanflug ausgefüllt ist.

Die Farbe der sehr zarten Schale ist anfangs blasses, helles oder weißliches Strohgelb, das im Liegen sehr blaßgelb wird, und nur die freihängende Sonnenseite ist mit einem feinen, schönen Roth etwas angelaufen. Abgerieben wird das Roth und der ganze Apfel schön glasartig glänzend und glatt anzufühlen. Im Liegen wird die Schale hellgelb, und ist dann mit feinen, meistens runden, grauen und erhabenen Punkten besetzt, die auf der Sonnenseite röthlichbraun werden und auf der Schattenseite hingegen, mit einem weißlichen Kreis umgeben sind. Die Frucht hat fast keinen Geruch. Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnig, geruchlos, weich, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, ohne alle Säure und ohne eigenes Gewürz.

Die Frucht reift im November und hält sich bis zum Sommer.

Das Kernhaus ist eng, geschlossen und enthält wenigstens vier vollkommene Kerne;

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, hat hängende Aeste, bekommt gern den Mehlthau, trägt frühzeitig und ist sehr fruchtbar. Die Blüthen sind rosenroth.

Die Verbreitung dieser Aepfelsorte erstreckt sich unter den verschiedensten Benennungen über verschiedenen Gärten und Baumschulen und ist im südlichen Deutschland nicht ganz unbekannt.

Dieser schöne Apfel gehört unter die ersten Sorten im zweiten Rang, der auf die Tafel und in die Küche sehr brauchbar ist und darf für den Obstgarten bestens empfohlen werden.

Digitized by Google

35. Französische Quitten-Renette*); (Diel XXI. S. 110.)
im Heidelberger Garten.
Pomme de Coigne; in Frankreich.
Quince Apple; in England.

Ein mittelmäßiger Wintertafelapfel, bald plattrund, kugelig und selbst hochausschend, 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Bauch liegt zwar meist in der Mitte, allein dennoch nimmt die Frucht gegen den Kelch etwas ab, während sie sich gegen den Stiel kugelig und in eine Platte abrundet auf der dieselbe aufsteht.

Der bleibende Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, mäßig tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist, welche über die Frucht hinziehen und dieselbe etwas ungleich machen.

Der Stiel ist meist nur ein Fleischbutz und sitzt in einer engen ziemlich tiefen Höhle, die mit Rost überzogen ist, der sich strahlig über die Frucht verbreitet.

Die Farbe der zarten, geschmeidigen, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches Gelb, das aber bald im Liegen schönes hohes Citronengelb wird und wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind selten und häufen sich nur gegen den Kelch.

Die Frucht hat einen angenehmen Geruch und welkt erst gegen das Frühjahr.

Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, sehr saftreich, fest und von einem angenehmen, feinen erfrischenden, etwas alantartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist meinstens calvillartig, offen und groß. Die Kammern sind sehr geräumig, manchmal etwas unregelmäßig und entfalten nur wenige vollkommene Kerne, die hellbraun und langgespitzt sind.

Die Frucht reift im Dezember und hält sich bis in den Frühling. Der Baum wächst lebhaft, geht in die Luft, belaubt sich schön und scheint etwas spät zu tragen; er kann auch auf Quitten zum Zwergbaum veredelt werden.

Die Verbreitung dieses Apfels scheint nicht bedeutend zu sein, da wir ihn bei den verschiedenen Obstausstellungen niemals bemerkt haben.

---

*) Der Apfel stammt aus Saarbrücken und wurde wahrscheinlich durch Diel, der ihn 1798 dorther bezog, in die deutschen Gärten verbreitet.

Digitized by Google

Er gehört übrigens zum ersten Rang der Tafelfrüchte und darf für den Obst- und Gemüsegarten in geschützter Lage und mit tiefgründigem Boden bestens empfohlen werden.

36. Gestrickte Renette;*) (Christ. Handb. S. 237.) im Schloßgarten zu Salem, in bot. und landw. Garten zu Heidelberg, bei Bruchsal und Hecklingen (Baden), Fechenbach am Main, auf der Rosenhöhe bei Darmstadt, Lautenbach bei Heilbronn, Oehringen und Neustadt (Würtemberg).

Goldgestrickte Renette; bei Schmelz in Mainz.

Reinette filée; zu Wächtersbach (Gr. Hessen), Salem, im Heidelberger Garten, in den französischen und auch deutschen Baumschulen, so wie bei Christ. Handb. S. 476.

Renette; in Hasmersheim am Neckar.

Reinette brodée; bei Welz in Speier, Wallerstädten und Mainz (Gr. Hessen).

Charakterrenette; zu Wächtersbach (Gr. Hessen).

Grieselrenette; in Lörrach (Baden).

Goldrenette; in Forchheim (Baden).

Netzrenette; in Breisach (Baden), Lohr (Franken), bei Schnittspan in Darmstadt.

Drapd'or, Goldtuchapfel; zu Wallerstädten (Gr. Hessen).

Hammelteig; zu Wirtheim bei Orb (Franken),

Hieroglyphenrenette**); bei Heffner zu Würzburg, in Darmstadt und bei Diel B. 10. S. 144.

Reinette picotée; bei Welz in Speyer.

Pomme brodée; von Diel B. 10. S. 144.

Eine durch seine hieroglyphenartige Bezeichnung, die wie ein Netz die Frucht überziehen, sehr kenntlich bezeichnete Renette, von mittlerer Größe. Die Frucht ist bald platt- bald etwas hochaussehend, meist 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch, bisweilen aber auch umgekehrt 2½ Zoll hoch und 2 Zoll breit, oder gleich hoch und breit.

Der Bauch sitzt gegen den Stiel, um den er sich kugelig, flach abrundet und eine Platte bildet, auf der die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab und bildet eine kleine abgestumpfte Fläche, so daß beide Wölbungen verschieden sind.

---

*) weil die Frucht mit einem gelben Netz ganz wie umstrickt ist.

**) Das gestrickte Netz sieht manchmal wie zusammengelaufene Hieroglyphen aus.

Digitized by Google

Der Kelch ist halboffen und sitzt in einer flachen Einsenkung, die mit kleinen Falten besetzt ist, die sich gegen den Bauch fortziehen und dort verlieren, so daß die Rundung des Bauches ziemlich gut erhalten ist.

Der Stiel ist sehr kurz, sitzt in einer trichterförmigen Vertiefung, über deren Rand er selten hervorsteht. Die Stielhöhle ist öfters mit Rost umgeben, bisweilen aber fehlt er gänzlich.

Die Farbe der feinen, nicht fettigen Schale ist anfänglich ein bloßes Hellgelb oder gelbliches Grün, das aber mit der Zeitigung ein helles Citronengelb wird, wobei aber häufig, besonders um die Stielwölbung, etwas Grünes beigemischt bleibt; bisweilen trifft man auch gegen die Sonnenseite einen schönen rothen Anflug.

Charakteristisch bei dieser Frucht sind aber hauptsächlich die vielen feinen schriftähnlichen Figuren, mit denen die Schale besetzt ist und wie überstrickt aussieht, so daß man auf den ersten Anblick dieselbe erkennen kann. Die Frucht hat nur einen schwachen Geruch und welkt sehr gerne.

Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftreich, markig und von einem recht angenehmen, feinsäuerlichen gewürzhaftem Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig, mit der Spitze gegen den Stiel. Die Kammern sind regelmäßig und enthalten ziemlich viel braune Kerne.

Die Reife der Frucht erfolgt anfangs November, sie welkt aber nachher im Winter so stark, daß man sie bis Frühling kaum mehr gebrauchen kann. Keine Renette welkt so stark wie diese. Der Baum ist ziemlich wüchsig, trägt gerne, verlangt guten gebauten Boden und eignet sich mehr für den Gemüsegarten als auf's Baumfeld. Er scheint keine große Verbreitung zu haben, indem wir ihn bisher nur in einzelnen Gärten getroffen haben.

Die Frucht wird zum ersten Rang der Tafelfrüchte gezählt und darf als solche allgemein für Gärten empfohlen werden, zumal für kleine Gärten als Zwergbäume, wo sie als Zierbaum zugleich betrachtet werden darf.

37. Gelbe Sommerrenette; (Diel III. S. 138.) Stuttgart.
Weiße Renette; Lohr im Spessart, Darmstadt, Werneck und Veitshöchheim bei Würzburg.
Kleine gelbe Renette; in Weigolshausen in Franken.
Gelbe frühe Renette; Hofgarten zu Würzburg.

Digitized by Google

Englische Renette; Würzburg.
Sommerrenette; Mainz.
Pfingstapfel; Werneck bei Würzburg.
Sommerkönigsapfel; Juliushospital in Würzburg.

Ein schöner, mittelgroßer, recht guter Tafelapfel, meist etwas hoch, doch aber noch platt aussehend, ja manche Früchte sind wirklich platt.

Der Bauch sitzt mehr gegen den Stiel, wo er gegen den Kelch etwas spitz und gegen den Stiel mehr flach sich abrundet. Kleine Früchte sehen einem platten Borsdorfer sehr ähnlich. Die Breite beträgt 2½ Zoll und die Höhe 2¼ Zoll. Der kleine geschlossene Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, wovon sich manche über die Frucht breitbauchig ausdehnen und die Rundung ungleich machen, ohne daß man wahre Rippen wahrnimmt. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen, mehrentheils nicht tiefen Höhle, welche rostfarbig ist, und davon verbreiten sich über die Schale, besonders an der unteren Wölbung, mancherlei gelbe Rostfiguren, die nachher einzeln zerstreut, bis zur Kelchwölbung vertheilt sind.

Die Grundfarbe der feinen, glänzenden Schale ist ein gelbliches Grün, das bei der Reife Citronengelb und auf der Sonnenseite dunkler oder Goldgelb wird. Außer den angeführten Rostflecken sieht man keine wahren Punkte.

Die Frucht riecht wenig und welkt gerne.

Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftig und von einem sehr feinen, angenehmen, reinen, weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern regelmäßig und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Reife erfolgt im halben September und die Dauer erstreckt sich bis in den November. Die Frucht muß so lange als möglich am Baume hängen bleiben, sonst wird sie welk. Der Baum wächst sehr lebhaft, ist fruchtbar und belaubt sich stark. Er verlangt eine gute Lage im Obstgarten und tiefgründigen Boden.

Die Verbreitung dieses Apfels ist auch nicht sehr groß und scheint sich hauptsächlich über Franken zu erstrecken, da wir auf der Obstausstellung zu Würzburg dieselben öfters wahrgenommen haben.

Eine schöne Tafelfrucht für den Herbst, noch fast vom ersten Rang,

Digitized by Google

die in der Haushaltung gut aushülft und in den Obstgarten aufgenommen zu werden verdient.

38. Französische Edelrenette. (Diel I. S. 124.) im Heidelberger Garten, Großsachsen bei Heidelberg, und bei Zahn in Bruchsal.

Reinette de Breda; bei Welz in Speier.

Reinette franche; Wallerstädten bei Darmstadt, Heidelberger Garten, Gebweiler in Elsaß, Speyer bei Velten, Dürkheim a. d. Haardt, Mainz und in den französischen und deutschen Baumschulen.

Goldrenette; v. Jungenfeld in Mainz.

Sauerfranken; bei Offenburg.

Reinette d'orée; bei Welz in Speier.

Französische Goldrenette; Dürkheim an der Haardt.

Gelbe Renette; Eberbach am Neckar.

Renette; zu Niederhausen, Liel, Staufen und Constanz in Baden.

Reinette d'Angletèrre; Kenzingen (Baden).

Grüne Renette; Kaiserstuhl, Biengen, Schliengen und Wagenstadt (Baden).

Maucherapfel; Müllheim (Baden).

Englische Renette; Müllheim und Breisach in Baden.

Große Renette; Schliengen und Hecklingen (Baden).

Reinhalliger; Schopfheim (Baden).

Winterborsdorfer; Elgersweier (Baden).

Pflasterapfel; Tutschfelden (Baden).

Mittlere Renette; Hecklingen (Baden).

Kleine Goldrenette; Bodmann am Bodensee.

Kapenecher; Obereggenen (Baden).

Kleine Kasseler Renette; Müllheim (Baden)*).

Ein sehr alter bekannter französischer Apfel, der selbst am Hochstamm 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, häufig aber auch kleiner und am Spalier selbst größer wird. Da die Wölbung um den Kelch nicht merklich geringer ist, als die am Stiel, so hat der Apfel ein etwas kugelförmiges Aussehen und fällt nicht als platt in die Augen. Der meistens halboffene, lang grün bleibende Kelch steht in einer geräumigen, ansehnlichen Einsenkung, aus der sich am obern Rande meist 4—5 feine

*) Ob alle diese Früchte von denen die Benennungen entnommen wurden, ganz mit unsrer Frucht übereinstimmen, ist schwierig zu behaupten, weil dieselben nicht alle beisammen auf einmal verglichen worden sind und wodurch sich leicht Irrthümer eingeschlichen haben können, weßhalb bei der Bestimmung besondere Vorsicht nöthig ist.

Digitized by Google

Erhöhungen bilden, die als sehr sichtbare, breite Rippen über die Frucht hinziehen, wovon sich oft einige an der Stielwölbung oder am Bauch des Apfels stark hervordrängen und denselben in seiner Rundung schief oder eckig machen, so daß der Durchmesser der Breite verschiedenartig ist.

Der Stiel ist kurz, oft dick und steht in einer schönen tiefen, meist etwas engen Höhle mit Rostüberzug, der jedoch bei Spalierfrüchten manchmal fehlt.

Die Frucht riecht nur bei der Zeitigung, früher aber nicht.

Die feine geschmeidige Schale ist anfänglich hellgrün und wird bei der Zeitigung schön citronengelb und etwas runzlich.

Nie oder äußerst selten findet man an der Schale Rostanflug oder eine Art von Rauheit, sondern das Wenige, was man rauh fühlt, rührt bloß von den rauhen Punkten her; sonst ist die Schale platt und beim Abreiben glänzend rein. Die häufig vorkommenden, runden, länglichen dreieckigen und sternförmigen Punkte sind oft so nahe beisammen, daß sie sich nicht selten berühren.

Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe. Das Fleisch ist in der Zeitigung gelblich weiß, fein, sehr zart, voll Saft und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, durch den, wenn die Frucht nicht überzeitig ist, eine sehr muskatellerartige Säure hindurch sticht. Die Reife erfolgt im Dezember; im Januar und Februar schmecken die Früchte am besten, sie nehmen gegen den Sommer in der Güte ab und schrumpfen endlich zusammen.

Der Baum ist etwas empfindlich, verlangt tiefen, trockenen, guten gebauten Boden und einen guten Standort im Garten, wo er dann kräftig heranwachset und fruchtbar ist.

Diese alte französische Tafelfrucht vom ersten Rang hat eine allgemeine Verbreitung in den deutschen Gärten, wo sie, auch als Zwergbaum, auf den Johannisstamm veredelt schöne Früchte bringt.

Sie ist sehr für den Gemüse- und Obstgarten zu empfehlen.

39. Gäsdonker*) Goldrenette. (Diel XXII. S. 59.) im Heidelberger Garten, Eßlingen, Stuttgart, Hohenheim und Ettershof (Würtemberg).

Französische Renette; in Darmstadt.

*) Stammt aus dem Kloster Gäsdonk bei Goch am Rhein, woher Diel diesen Baum bezogen hat.

Digitized by Google

Die gewöhnliche Größe ist einem Winterborsdorfer gleich, in der Form plattrund und 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch.

Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich plattrund um den Stiel ab, so daß die Frucht breit aufsitzt; nach dem Kelch dagegen nimmt sie stärker ab und es entstehen dadurch zwei verschiedene Wölbungen, die aber bei den kleinern Früchten meistens gleich sind.

Der Kelch ist meist lang gespitzt, halb geschlossen oder verstümmelt und offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man aber kaum etwas von seinen Falten gewahr wird, sowie auch keine deutlichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, obgleich die Frucht oft in die Breite verschoben ist.

Der Stiel ist holzig, bald sehr kurz, bald 1 Zoll lang, sitzt in einer sehr tiefen Höhle, welche rostfarbig ist und sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet.

Die Farbe der dünnen, gar nicht fettigen Schale ist vom Baum strohweiß, wird aber in der Zeitigung goldartig gelb, wobei die Sonnenseite mit einer leichten Röthe verwaschen ist, welche aber die gelbe Farbe nur goldartiger macht.

Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark, braun, deutlich ins Auge fallend, auf der Sonnenseite dunkelcarminroth und dabei überzieht besonders beschattete Früchte ein bräunlicher Rost, der oft die halbe Schale einnimmt und einer grauen Renette gleichsieht.

Hat keinen Geruch, welkt aber im Winter etwas.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, der mit dem des englischen Goldpeppings Aehnlichkeit hat. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten viele, schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im Dezember und dauert bis Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich sehr schön, wird groß, ist sehr fruchtbar und trägt nicht selten in der Baumschule schon Früchte. Er verlangt guten Gartenboden und eine geschützte Lage im Obstgarten. Er stammt aus dem Kloster Gäsdonk am Niederrhein und hat, so viel uns bekannt, keine besondere Verbreitung.

Eine sehr vorzügliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die äußerst fein und angenehm und zur einzelnen Anpflanzung in den Obst- oder Ge-

Digitized by Google

müsegarten zu empfehlen ist. Der Baum wächst bei uns so üppig, daß wir glauben, daß er im offenen Felde ebenso vegetirt wie im Garten, weßhalb wir auch in unserer Baumschule diesen Apfel sehr stark vermehren.

40. Goldpepping; (Diel II. S. 69.) im Heidelberger Garten, Darmstadt und Bingenheim (Gr. Hessen) Amorbach, Lohr im Spessart, Würzburg, im Hofgarten bei Professor Geyer; Oehringen, Nordheim, Sindringen, Baumerlenbach, Guttenzell, Hohenheim und Ludwigsburg (Würtemberg).

Kleiner Goldpepping; Fechenbach am Main, Wolfsmünster und Würzburg (Franken).

Englischer Goldpepping; Lohr im Spessart.

Pepping d'or; Würzburg.

Goldrenette; Heidelberg, Münchzell, Neckargemünd, Hemsbach und Rosenhof (Baden), Michelstadt im Odenwald, Wachenheim (Rh. Baiern).

Kleine Goldrenette; Schrießheim an der Bergstraße.

Süße Renette; Schelzberg (Baden).

Pepin d'or; Mannheim bei Lauer und Hamberger.

Gelbapfel; Schopfheim (Baden).

Grüner Pepping; Gelnhausen (Ch. Hessen).

Winterrenette; fränkisch Crumbach (Gr. Hessen).

Deutscher Peppin; Hornau bei v. Gagern (Rh. Hessen).

Goldrabau; Mannheim.

Pomeranzenapfel; Mannheim.

Peppin; Gelnhausen (Ch. Hessen).

Süßer Borsdorfer; Biebergrund (Ch. Hessen).

Peppin d'or, Pomme d'or und Reinette d'or; in Frankreich.

Golden Peppino, Goud Pepping, Little-Pepping, Goud Apple Pomme d'or; in Holland.

Golden Pippin, Englisch Rennet; in England.

Dieser kleine köstliche Tafelapfel ist immer etwas hochaussehend, obgleich die gewöhnliche Form meist 2 Zoll breit 1¾ Zoll hoch ist; oft ist er aber auch gleich hoch und breit und mitunter selbst etwas höher. Die Wölbungen gegen Kelch und Stiel sind häufig fast gleich, allein dennoch ist die Abnahme gegen den Kelch meistens größer, was dann der Frucht, ein etwas höheres Ansehen gibt.

Der offene, meistens langblätterige Kelch steht in einer seichten geräumigen Einsenkung, in der man immer einige feine Falten bemerkt.

Der Stiel ist bald kurz oder lang, jedoch nicht über ½ Zoll messend. Die Stielhöhle ist ebenfalls veränderlich, bald ziemlich tief und eng,

Digitized by Google

bald wieder seicht und geräumig oder manchmal fast flach; die Stielhöhle ist entweder fein rostwarzig oder auch ganz glatt.

Die feine Schale ist vom Baum hellgelb, oder gelblich grün und wird im Liegen goldgelb, besonders an der Sonnenseite. Dabei ist die Schale mit sehr vielen feinen und groben, runden und eckigen Punkten von gelbbrauner Farbe besetzt, die bei stark besonnten Früchten bräunlichroth sind.

Nicht selten sieht man auch, besonders um den Kelch feine Anflüge von Rost.

Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt spät.

Das Fleisch ist gelblich, fest, nach Weihnachten weich, sehr fein, sehr voll Saft und von einem erhabenen zuckerartigen Weingeschmack, der an einen Borsdorfer und eine Renette mahnt.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern noch geräumig, so daß jede einen vollkommenen Kern enthält.

Die Frucht reift im November und dauert bis April und Mai.

Der Baum bleibt meist schwach und klein und gedeiht hauptsächlich nur im gebauten Boden und in geschützter Lage, wo er aber dann sehr fruchtbar ist und reichlichen Ertrag liefert.

Als Zwergbaum auf Johannesäpfel veredelt liefert der Goldpepping sehr schöne große Früchte.

Der Baum hat eine sehr große Verbreitung und ist eine alte französische Obstsorte, die aber doch nicht so häufig angebaut wird.

Eine Tafelfrucht vom ersten Rang, die auf den Märkten sehr gesucht und beliebt ist und zu Compott ausgezeichnet. Zum wirthschaftlichen Gebrauch ist der Apfel zu kostbar.

Diel stellt die Frage: welchen köstlichen Wein müßte diese Frucht liefern! Wir bemerken darauf, daß wir zur Zeit ein Fäßchen reinen Goldrenetten-Wein gemacht, der an Feinheit und Güte einem ganz guten Traubenwein gleich kam. Leider wurde ihm aber so zugesetzt, daß wir von seiner Dauer nichts sagen können.

Herr Domänendirector Mangold in Oehringen berichtete in der Versammlung zu Würzburg über diesen Apfel folgendes: Der Baum wird zwar nicht groß, aber so frühzeitig und außerordentlich tragbar, und seine Frucht ist so ausgesucht zu Obstwein, zum Trockenen und rohen Genuß, daß ihn die Engländer über alle andern stellen. Im gebauten Grunde gedeiht er vorzüglich und setzt fast kein Jahr aus.

Digitized by Google

41. Franklins*) Goldpepping. (Diel XVI. S. 92.) im Heidelberger Garten und in deutschen Baumschulen.

Franklins golden Pippin; in England.

Ein köstlicher, fast hochaussehender Tafelapfel, dessen schönste Größe 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch ist; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sich die Frucht ziemlich flach zuwölbt, nach dem Kelch aber nimmt dieselbe stärker ab, wodurch beide Wölbungen sichtbar verschieden sind.

Der Kelch ist klein, nicht immer geschlossen, bleibt gelb, und sitzt in einer schönen, tiefen, etwas feinfaltigen Einsenkung.

Der Stiel ist kurz, selten ¼ Zoll lang, sitzt in einer kleinen Höhle, welche platt ist. Oft ist der Stiel auch fleischig und bildet einen Fortsatz, fast wie bei einer Quitte. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein schönes grünliches Hellgelb, das mit der vollen Zeitigung in ein schönes Citronengelb übergeht, ohne daß auf der Sonnenseite eine Spur von wahrer Röthe bemerkbar wäre, indem diese nur goldartiger ist. Die Punkte sind zahlreich, aber sehr fein, bräunlich und lang, etwas grün umschillert, auf der Sonnenseite oft röthlich, oft sieht man auch hier und da einen kleinen Carmosinflecken.

Der Geruch der Frucht ist fein und angenehm.

Das Fleisch ist sehr fein, auf der Sonnenseite gelb, gegenüber weiß, sehr saftreich, markig und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen, die Kammern lang und geräumig und enthalten viele große, lange, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel. Die Reife erfolgt Anfangs Dezember und dauert bis März, bisweilen noch länger.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, wird aber nicht sehr groß und bringt reichliche Erndte.

Der Baum verlangt einen tiefgrundigen gebauten Boden und eine gute Lage im Obstgarten.

Seine Verbreitung erstreckt sich bis jetzt meist nur auf deutsche Gärten. Ein kleiner, köstlicher, tragbarer Tafelapfel vom ersten Rang, der wegen seiner Güte, frühen Tragbarkeit und besonderer Fruchtbarkeit für milde Gegenden sehr zu empfehlen ist.

*) Ein englischer Apfel der zu Ehren des großen Franklins getauft wurde. Wir erhielten denselben von Herrn Professor Lumbe in Prag aus der von Aehrenthal'schen Obstsammlung.

Digitized by Google

42. Walliser Limonenpepping. (Deutsch. K. Obst. Heft I. Taf. I., im Heidelberger Garten und Hohenheim.

Welsh Lemon Pippin; in England.

Dieser mittelmäßig große Apfel ist hoch aussehend, fast etwas walzenförmig, schön goldfarbig, 2¼ bis 2½ Zoll breit und eben so hoch.

Der flache Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich so zurundet, daß die Frucht oft kaum aufstehen kann. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab und bildet eine abgestumpfte Fläche.

Der Kelch befindet sich in einer geräumigen Einsenkung, ist oft stark gespitzt, ziemlich offen, unten hellgrün und ist mit mehr oder weniger rippenartigen Erhabenheiten, die auch häufig, aber sanft über die Frucht hinwegziehen und die Rundung ungleich machen, umgeben. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald 1 Zoll lang und steht in einer, bald wenig bald ziemlich tiefen, feinrostfarbigen Höhle.

Die Farbe der glatten, geschmeidigen, sehr feinen Schale ist vom Baum ein schönes blaßes Strohgelb, welches mit der vollen Zeitigung in ein schönes Goldgelb übergeht. Bei freihängenden Früchten bemerkt man einen leichten Anflug von Röthe, der aber die gelbe Farbe nur erhöht. Auf der Sonnenseite findet man schöne Carmosinfleckchen. Die wahren Punkte sind sehr fein, weitläufig zerstreut und braun, dagegen ist die Schale mit hellgelben Tupfen übersäet. Der Geruch ist sanft angenehm; das Fleisch weißgelb, sehr fest, nicht saftreich, von einem erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und läuft in die Höhe. Die Kammern sind groß und flach und haben nicht viel, aber vollkommene zimmtfarbene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und dauert bis Frühjahr.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird nicht sehr groß, hat ein unveredeltes Aussehen und trägt bald und gerne.

Der Baum verlangt eine gute Lage und tiefgründigen Boden im Obstgarten. Er ist nicht sehr verbreitet und scheint nur vereinzelt in Gärten vorzukommen.

Eine feine Tafelfrucht vom ersten Rang.

Digitized by Google

Ordnung II.

Rothe Renetten.

43. Rothe Renette.*) (Chrift. Pom. I. S. 210.) bei Achern und Bruchſal im Gr. Baden und bei Darmſtadt.

Reinette rouge; in Darmſtadt, Heidelberger Garten und in Chriſt's Pomologie.

Großer Strömling; in Bruchſal.

Gewürzrenette; Meiſenheim im Glanthal.

Süßer Lench; Gelnhauſen.

Winterrabau; Neuenheim und Doſſenheim bei Heidelberg.

Rothapfel; in Biebergrund (Ch. Heſſen).

Geſtreifte rothe Renette; Bruchſal, Neuſtadt (Würtemberg).

Zimmtapfel; Bingenheim (Gr. Heſſen).

Champagnerrenette; Gelnhauſen.

Rothgeſtreifte grüne Renette; Michelſtadt im Odenwald.

Holländiſcher Borsdorfer; Kiſſingen und Kronungen in Franken.

Rother Stettiner; Fechenbach am Main.

Parmaine royale; Wernek in Franken.

Königsparmäne: Lohr im Speſſart.

Geſchmackapfel, Städterapfel und Frankfurter Apfel; Wolfsmünſter in Franken.

Forellen- und Taubenapfel; Wertheim am Main.

Bamberger und Parmäne; Fechenbach am Main.

Sternrenette; Orb bei Würzburg.

Hertlingsapfel; Kreuzwertheim am Main.

Schwarzer Gulderling und Fenouillette rouge; in Salem.

Paradiesapfel, Pflaſterapfel, Bitterapfel, Winterrambour und Calvillapfel; in der Gegend von Offenburg.

Der Apfel iſt von mittlerer Größe, etwas hochgebaut, 2½ Zoll hoch und 2½ breit. Der Bauch ſitzt mehr gegen den Stiel, um den er ſich platt abrundet, während er nach dem Kelch allmählig abnimmt und mehr ſpitz zulauft; man findet jedoch auch Formen, die mitunter mehr platt als ſpitz ausſehen und auch in dieſer Beziehung ſehr wechſeln. Der ſtets geſchloſſene Kelch ſitzt in einer mäßigen Einſenkung und iſt

*) Diel hat eine eigene Ordnung für die rothen Renetten, wozu auch unſre Form zu zählen iſt, allein da wir die unſrige vielverbreitete nicht unter die Diel'ſche Ordnung bringen konnten und dieſe mit der rothen Renette von Chriſt ganz übereinſtimmt, ſo haben wir auch dieſe Benennung beibehalten.

Digitized by Google

mit feinen Falten und Fleischwärzchen umgeben, die sich etwas sanft über die obere Fläche der Frucht spüren lassen.

Der Stiel ist meist dünn, kurz und ragt bisweilen über den Rand der trichterförmigen Höhle hervor.

Die Grundfarbe der Schale ist bei der Reife hellgelb, allein sie tritt nur bei beschatteten Früchten auf der Schattenseite und namentlich gegen den Stiel hervor, indem die andern Theile mit einem lebhaften Carminroth ganz umflossen und mitunter auch mit abgebrochenen Streifen überzogen sind. Ueberhaupt wechselt diese Färbung zu sehr und es ist zu vermuthen, daß viele aus Samen erzeugte Früchte existiren, was auch aus der großen Fruchtbarkeit zu entnehmen ist, die immer auf deutsche Abstammung hindeutet.

Die Frucht ist mehr oder weniger mit feinen grauen Punkten überstreut. Sie hat nur unbedeutenden Geruch. Das Fleisch ist weiß und bisweilen von der Schale herein mit rothen Adern durchzogen, dabei ist es etwas grobkörnig, doch mehr fein, saftig mit einem weinsäuerlich süßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und enthält kleine Kerne.

Die Frucht reift im November und dauert bis zum Frühling. Der Baum wächst ziemlich stark, wird aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit nicht sehr groß. Er verlangt einen tiefgründigen Boden und nimmt selbst mit einer etwas geringen und rauhen Lage vorlieb. Er ist äußerst fruchtbar und trägt fast jährlich, was von der späten Blüthenzeit abhängt. Er gedeiht auf Feldern und an Straßen und es ist eine wahre Lust, vollgeschüttete Bäume mit den schönen rothen Früchten behangen, im Herbste zu sehen.

Die Verbreitung erstreckt sich mehr oder weniger über das südliche Deutschland, besonders häufig sahen wir diese Frucht in der Umgegend von Würzburg und an der Straße von Rastadt nach Offenburg.

Ein vortrefflicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, noch vom ersten Rang, der zu jedem Gebrauch dient und in der Haushaltung sehr gut aushilft, weßhalb wir ihn zu Feld- und Straßenpflanzungen besonders empfehlen. Diese Frucht kommt in unzähligen Spielarten vor, bald größer bald kleiner, mehr oder weniger gefärbt und scheint häufig aus Samen erzogen worden zu sein.

Digitized by Google

44. Englische scharlachrothe Parmäne. (Diel).

Ein schöner hochgefärbter Apfel, 2¼ Zoll hoch und eben so breit, hoch aussehend, was daher rührt, weil die größte Breite gegen den Stiel zu sich befindet und von dieser gegen den Kelch der Apfel sich stark verjüngt und in eine stumpfe Spitze ausgeht. Nach dem Stiel rundet sich die Frucht ab und bildet eine Fläche, auf der dieselbe gut aufsitzt. Der Kelch ist offen und in eine tiefe Höhle eingesenkt, die mit Erhabenheiten versehen ist, welche aber nicht über die Frucht hinziehen, sondern sich verlieren.

Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und dünn und sitzt bald in einer glatten, bald rostfarbigen, ziemlich tiefen Einsenkung.

Die Grundfarbe der glatten, zarten, am Baum bedufteten Schale ist ein blasses Hellgelb, wovon man aber bei freihängenden Früchten fast Nichts zu sehen bekommt, weil sie mit vielen carmosinrothen Streifen besetzt ist, so daß man nur auf der Schattenseite die Grundfarbe durchschillern sieht. Bei beschatteten Früchten sieht man übrigens die Grundfarbe auf der Schattenseite ganz rein. Die Punkte welche ziemlich gleich vertheilt sind, bestehen im Roth aus starken gelbröthlichen Dupfen.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist fein, ins Gelbliche spielend, markig, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmetartigen Zuckergeschmack. Die Kammern des Kernhauses sind weit mit vollkommenen Kernen.

Die Reife erfolgt Anfangs September, und die Dauer der Frucht geht öfters bis zum Frühling.

Der Baum wächst schnell, macht eine ausgedehnte Krone, trägt frühzeitig und sehr gerne.

Er verlangt einen guten Boden und ein gutes Clima, weßhalb dieser Apfel unseres Wissens bis jetzt nur in Gärten und Baumschulen Deutschlands verbreitet ist.

Ist ein angenehmer Tafel- und Küchenapfel vom ersten Rang.

45. Ribstons Pepping*). (Diel XVIII. S. 93.) im Heidelberger Garten.

*) Wir erhielten die so vortreffliche Frucht zuerst unter dem Namen Ribstons Pippin von dem Naturforscher Hartweg, aus dem Horticultur Garten zu London und zuletzt von dem verstorbenen Professor Werner in Grätz.

Digitized by Google

Diese niedliche Renette hat Aehnlichkeit mit dem Neutzerling, ist von mittlerer Größe, gewöhnlich 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch.

Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel und dem Kelch gleichmäßig zu, wodurch beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind.

Der Kelch ist langgespitzt, stark, bleibt grün, geschlossen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, welche kaum einige Spuren von Falten hat; und auch der Bauch ist ziemlich rund und eben.

Der Stiel ist holzig, dünn, ¾ Zoll lang und sitzt in einer geräumigen tiefen Einsenkung, welche platt ist.

Die Farbe der zarten glatten, gar nicht fetten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches mit der vollen Zeitigung ganz gelb wird, das aber nur auf der Schattenseite rein zu sehen ist, denn mehr als zwei Drittheile der ganzen Schale sind mit vielen feinen, trübrothen Streifen besetzt, und diese ziehen sich um die ganze untere Wölbung herum, auch einzelne über die Schattenseite.

Nur beschattete Früchte sind auf dieser Seite rein.

Zwischen den Streifen ist die Sonnenseite auch noch etwas getupft.

Wahre Punkte sieht man keine, wohl aber fleckenartige Anflüge wie Rost, welche die Schale etwas düster zu machen scheinen.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, fest, überaus saftvoll, und von einem ungemein angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack, ganz wie die Muskatenette.

Die Frucht reift anfangs November, ist am geschmackvollsten, wenn die Schale noch etwas grün ist und hält sich über den Winter, mitunter bis in den April.

Der Baum hat einen starken Wuchs, schönes Laub, viel Holz, abstehende Aeste und eine etwas ausgedehnte Krone; er ist sehr fruchtbar.

Der Baum verlangt guten gebauten Boden und kommt im Obstgarten wie im Felde fort.

Nach einer Versicherung, die jedoch nicht verbürgt werden kann, will man diesen Apfel a. Niederrhein an den Straßen angepflanzt gesehen haben.

Dieser Apfel ist übrigens eine englische Nationalsorte, deren Na-

Digitized by Google

men „Ribstons Pippin“ unter dem Volk bekannt ist und die häufig auf den Märkten in London unter demselben verkauft wird.

Er gehört zum ersten Rang und verdient in Deutschland eine allgemeinere Verbreitung, als es bis jetzt der Fall ist.

Wir haben beständig Vorräthe in unserer Baumschule von ihm

46. Getüpfelte Renette. (Diel X. S. 173.) im Heidelberger Garten.

Reinette picotée; bei den Pomologen, im Heidelberger Garten, Salem, bei Welz in Speier und in den meisten Baumschulen.

Eine mittelmäßig große Tafelfrucht, die in ihrer Form meist hochauffsehend 2½ Zoll breit, und 2¼ Zoll hoch ist.

Der Bauch sitzt oft etwas über ⅔ der ganzen Länge gegen den Stiel hin, um den sich die Frucht schnell und breit zuwölbt, so daß sie ohne Stiel schön und flach aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie allmählig aber weit stärker ab, und bildet eine etwas zugespitzte breit abgestumpfte Fläche.

Der Kelch ist groß, halboffen oder geschlossen, mit langen zurückgebogenen Spitzen und sitzt in einer geräumigen, die ganze Oberfläche einnehmenden Einsenkung, welche mit vielen feinen Falten und Rippchen umgeben ist; so rund auch die Frucht aussieht, so bemerkt man doch oft einige flache Erhabenheiten, welche dieselbe etwas ungleich machen.

Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, oft auch kürzer und sitzt in einer engen tiefen Höhle, welche häufig rostfarbig ist. Bei vielen erhebt sich in der Stielhöhle ein Fleischwulst, der dieselbe zur Hälft verdrängt und den Stiel seitwärts drückt.

Die Farbe der feinen, nicht fettigen Schale ist hellgrün, aber bei der vollen Zeitigung im Winter geht dieses Grün in ein schönes Citronengelb über, wobei frei hängende Früchte rund herum mit sanften, abgesetzten, feinen, breiten Carmosinstreifen besetzt sind, und zwischen diesen ist die Schale leicht getupft, oder nur punktirt.

Die Punkte, wovon diese Frucht den Namen führt, sind bräunlich und fein, aber jeder Punkt ist, besonders gegen die Stielwölbung mit einem Kreis umgeben, der im Roth gelblich und im Grün weißlich erscheint. Oefters fehlen diese Punkte, allein gegen die Stielhöhle sind sie doch immer angedeutet.

Digitized by Google

Die Frucht wird bisweilen im Winter etwas stippig und welkt dann vor dem Frühling.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fest, sehr fein, saftreich und von einem erhabenen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, welcher der kleinen Kasseler Renette sehr ähnlich ist.

Das Kernhaus ist nicht fest geschlossen und fast herzförmig. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als eine spitze Röhre $\frac{1}{3}$ nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht reift im November und dauert bis über das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar.

Er verlangt einen tiefgründigen gebauten Boden und eine gute geschützte Lage, wenn er gute Früchte bringen soll.

Dieses ist ein guter Tafelapfel vom ersten Rang, der zugleich als Wirthschaftsobst zu jedem Gebrauch vorzüglich und gut ist, weßhalb er für Obstgärten sehr empfohlen werden darf.

47. Muskatrenette*). (Diel III. S. 169.) Heidelberger Garten; Ochsenburg, Nordheim, Eßlingen, Heilbronn, Stuttgart, Hohenheim, Herrenberg, Reutlingen, Sindringen und Ludwigsburg (Würtemberg).

Renette oder Rabauapfel; in Handschuchsheim bei Heidelberg.

Rother Maiapfel: in Neuenheim bei Heidelberg.

Renette musquée; bei verschiedenen Pomologen und in mehreren Gärten.

Ein mittelgroßer, etwas kugeliger Apfel, meist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch.

Die Frucht ist gegen den Kelch etwas stumpfspitz auslaufend, doch gibt es aber auch Früchte, deren Kelchwölbung gleich der nach dem Stiel ist.

Der Bauch sitzt dann im erstern Fall unterhalb der Mitte gegen den Stiel und im zweiten in der Mitte.

Der lange spitzblättrige, bleibende Kelch ist geschloßen und steht meist in einer flachen, bisweilen auch ziemlich tiefen Einsenkung, die mit Falten, häufig aber auch mit 4 — 5 Fleischwarzen umgeben ist. Ueber die Frucht sieht man bisweilen einige kaum merkliche Rippen bis zur Stieltiefe hinlaufen.

---

*) Stammt aus dem Garten zu Weilburg, woher sie Diel im Jahr 1784 bezogen und ihr diesen Namen, wegen ihres feinen Muskatgeschmackes beilegte.

Digitized by Google

Der Stiel ist sehr dünn, ¾ Zoll lang und sitzt in einer regelmäßigen, trichterförmigen Vertiefung, die bald kahl, bald mit Rost besetzt ist, welcher dann sternförmig über die Stielhöhle hinauslauft.

Die Grundfarbe der feingeschmeidigen, glatten Schale, ist anfänglich ein schönes Hellgrün, das aber mit der Reife in ein schönes Orangegelb übergeht, oder auch bisweilen etwas trüb bleibt.

Sodann ist die Frucht rundherum vom Stiel bis zum Kelch mit schönen, kurz abgesetzten, dunklen Carmosinstreifen stark besetzt. Stark besonnte Früchte sind noch mit einem, nach dem Abreiben glänzenden Carmosinroth getuscht, oder wirklich verwaschen, daß man nur mit Mühe auf der Sonnenseite die Streifen sieht. Im Roth erkennt man einige gelbe Punkte, die aber in der Grundfarbe gar nicht vorhanden oder nur undeutlich sind. Um den Kelch herum sieht man bisweilen einen fein flaumigen Ueberzug.

Die Frucht riecht nur wenig und welkt nicht, wenn sie spät gebrochen wird.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, im Kauen etwas rauschend, körnig, voll Saft und von einem ganz vorzüglich angenehmen, gewürzhaft zuckerartigen Geschmack, der eine Mischung von Muskat- und Fenchelgeschmack zu sein scheint.

Das Kernhaus ist geschloßen, die Kammern hingegen sind geräumig und enthalten viele, oft zehn vollkommene Kerne. Die Kelchröhre senkt sich weit herab.

Die Frucht reift ihm November und dauert bis in den Sommer, wo sie dann welk wird und abgeht.

Der Baum wird mittelmäßig groß, bekommt eine besetzte Krone und ist sehr fruchtbar. Auch eignet sich die Muskatrenette vorzüglich zu Zwergbäumen auf Johannesstämme veredelt. Sie verlangt aber durchaus eine geschützte Lage, guten gebauten Boden und eignet sich daher meist nur für Gemüse- und Obstgärten.

Die Verbreitung dieses Baumes scheint nicht groß zu sein, indem wir bei den vielfachen Obstausstellungen nur selten Früchte davon beobachtet haben.

Dieser feine Tafelapfel vom ersten Rang verdient wegen seiner Feinheit und Dauer bis in den Sommer, ohne sonderlich zu welken, in den Gemüse- und Obstgärten als Hoch- und Zwergbaum allgemein

Digitized by Google

angepflanzt und empfohlen zu werden. Wir ziehen in unserer Baumschule beständig junge Bäume von ihm nach.

48. Zwiebelborsdorfer*). (Diel VI. S. 132.) im Heidelberger Garten, Bruchsal, Landau, Speier bei Welz, Mannheim bei Lauer und in Mainz so benannt.

Zwiebelapfel; Brizingen und Müllheim (Baden), Meisenheim an dem Glan, Riedlingen (Würtemberg).

Frankfurter Borsdorfer; Landau.

Käsapfel**); Orb (Franken) Umgegend von Würzburg, und im Tauberthal, sodann in Kranichstein, Wächtersbach und Fränkisch Crumbach (Gr. Hessen).

Käserenette; Fränkisch Crumbach (Gr. Hessen).

Borsdorfer; Hofgarten zu Würzburg.

Pomeranzenapfel; Wolfsmünster (Franken).

Champagnerrenette; Veitshöchheim (Franken).

Küchlebrätlisapfel; Königsschaffhausen am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Fleiner; Kranichstein und Fränkisch Crumbach (Gr. Hessen).

Hammeldinger; Bingenheim (Gr. Hessen).

Süße Renette; Gaiberg bei Heidelberg.

Reinette oignoniforme; Hornau bei von Gagern (Rh. Hessen).

Reinette platte; bei den Autoren.

Sternborsdorfer; Ehingen (Würtemberg).

Ein wegen seiner Gestalt sonderbarer, wohl vom Borsdorfer abstammender Apfel, 3 Zoll breit und 1½ Zoll hoch.

Seine Form ist auffallend platt; der Bauch sitzt in der Mitte und die Wölbungen um den Stiel und den Kelch sind ganz gleich und platt abgerundet. Auch gibt es Formen, wo die Stielwölbung weit abnehmender ist, als die Kelchwölbung und demnach die Frucht der Birnform sich nähert; eine Erscheinung, die wir bei den Aepfeln wohl nicht wieder finden.

Der Kelch ist geschloßen, liegt meistens platt auf und hat nur eine angedeutete Kelcheinsenkung. Ja nicht selten liegt der Kelch ohne Kelcheinsenkung flach auf und ist dann mit einigen Falten umgeben, wo-

---

*) Daß dieser Name sehr bezeichnend ist, geht daraus hervor, daß wir ihm zur Zeit, wo wir nicht wußten, daß dieser Apfel beschrieben ist, aus der platten Zwiebelform und genauen Verwandschaft mit dem Borsdorfer den Diel'schen Namen Zwiebelborsdorfer ebenfalls beigelegt haben.

**) Der Apfel hat die Form eines Handkäses, weßhalb er darnach benennt wurde.

Digitized by Google

durch er das Ansehen bekommt, als läge der Kelch sogar höher als die Wölbung.

Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt bald in einer ansehnlich weiten, bald in einer engen seichten Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der sich oft stark und bisweilen über die untere Hälfte der Frucht ausbreitet. Auch trifft man häufig einen gleichen Rostanflug um den Kelch.

Die Farbe der feinen, nicht fettigen Schale ist bei der Zeitigung ein schönes Gelb, wie bei dem edlen Winterborsdorfer; ebenso ist die ganze Sonnenseite mit dem nämlichen Roth angenehm und rein verwaschen, wie bei demselben. Dieses Roth fehlt bei beschatteten Früchten gänzlich. Die Punkte sind häufig, stark und hellbraun. Auch finden sich häufig Warzen vor.

Die Frucht riecht wenig und welkt erst überzeitig, oder wenn sie zu früh abgenommen worden ist.

Das Fleisch ist ganz wie beim beschriebenen Winterborsdorfer, nur bisweilen etwas fein säuerlicher.

Das Kernhaus ist geschloßen und die Kammern enthalten viele und gesunde Kerne.

Die Frucht reift im November und dauert bis Frühjahr und oft auch noch länger. Wir haben Früchte gesehen, die über Winter im Boden eingegraben waren, die im Frühling frisch und gesund, wie erst vom Baum abgenommen ausgesehen haben.

Der Baum wächst zwar in der Jugend etwas lebhaft, wird aber doch nicht sehr groß und bekommt eine lichte, schlecht belaubte Krone.

Seine Verbreitung erstreckt sich über den Niederrhein, die Gegend von Würzburg, den Taubergrund, wo er ziemlich häufig vorkommt und mehr vereinzelt über das badische Oberland. Er verlangt tiefgründigen Boden. Er gehört zum ersten Rang und steht im Werth dem Borsdorfer gleich, ja Manche wollen ihn demselben noch vorziehen.

Es ist jedenfalls ein vortrefflicher, dauerhafter Apfel, der selbst ein rauhes Klima verträgt und auf dem Felde, wenn die Lage nicht gar zu sehr den Winden ausgesetzt ist, sehr gut fortkommt.

Wir empfehlen daher diesen Apfel dem Landmann bestens, jedoch mit dem Rathe, denselben mehr auf alte Bäume zu propfen, als ihn jung aufziehen, indem wir vermuthen, daß er ebenfalls so langsam wächst, wie der edle Winterborsdorfer.

Digitized by Google

49. Edler Winterborsdorfer*). (Diel II. S. 80.) Der Namen Borsdorfer ist im südlichen Deutschland, zumal in Baden und Würtemberg so allgemein und so bekannt, daß wir nicht für nöthig halten, die einzelnen Orte, wo er so benannt wird aufzuführen, sondern nur bemerken, daß der Name mitunter verändert, wie folgt vorkommt und zwar als Postdorfer kleiner, großer und gefärbter Borsdorfer, Böhmischer und Franfurter Borsdorfer, Bosdörfer u. s. w. Sodann heißt er in Wien, München und in Böhmen Marschansker; in Frankreich Reinette batarde, Pomme de Prochaine und Reinette d'Allemagne; und in Holland nach Koop: Borsdorfer Apple, Witte Leipziger Reinette batarde.

Der Borsdorfer ist ein ächter deutscher Nationalapfel, auf dessen Besitz wir stolz sein dürfen. Er kommt in verschiedener Größe, bald größer bald kleiner, je nach Lage, Boden und Standort vor, und ändert bisweilen seine Färbung. Seine Form ist nicht groß, aber schön regelmäßig, rein apfelförmig und in seiner mittlern Größe 2 ½ Zoll breit und 2 Zoll hoch**).

Der Bauch sitzt etwas außer der Mitte gegen den Stiel und die Wölbung nach dem Kelch ist kleiner als die nach dem Stiel.

Der offene kurzblätterige Kelch steht in einer geräumigen, schönen, seichten Einsenkung, die keine Falten hat; ebenso hat die ganze Frucht nichts Rippenartiges. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, meist dünn und steht in einer schöngeformten, etwas engen Höhle, die mit Rost bekleidet ist.

Die Farbe der feinen, jedoch festen Schale, ist vom Baum ein glänzendes wachsartiges Weisgelb, das nur etwas ins Grünliche spielt, wenn die Früchte beschattet oder auf der Nordseite des Baumes gewachsen sind. Im Liegen wird aber diese Farbe schön Goldgelb.

Die Sonnenseite ist aber oft bis zur Hälfte der Rundung und oft um den ganzen Kelch herum mit schön glänzendem Blutroth verwa-

---

*) Er soll aus Böhmen stammen und den Namen von einem Dorfe Borsdorf haben.

**) Man hat auch einen kleinen Borsdorfer, der aus Samen erzielt worden sein mag und einen Großen, der aber meistens durch guten Boden und gehörige Behandlung zur größeren Vollkommenheit gelangt ist. Ueberhaupt was die Größe dieses Apfels angeht, so wechselt diese nach Boden, Lage und Klima so sehr, daß wir nur eine Mittelform annehmen können, unter die die Größeren und Kleineren unterzuordnen sind.

Digitized by Google

schen, das sich nach der Schattenseite schnell abnehmend verliert. Im Schatten sind die Früchte ganz weißgelb. Die nicht sehr häufigen Punkte sind in dem Roth gelblich und in dem Gelb zimmtfarbig oder bräunlich. Dazu gesellen sich meist noch gelbgraue Warzen und feine streifenartige Rostanflüge sind nicht selten.

Die Frucht riecht erst überzeitig.

Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend und erst nach Weihnachten mürbe. Der Saft ist nicht zu reichlich und der Geschmack eigenthümlich erhaben, gewürzhaft, zuckerartig, mit einer kaum bemerkbaren Weinsäure vermischt. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind eng und enthalten viele gesunde Kerne.

Die Reife und Dauer dieser Frucht ist in manchen Gegenden verschieden; in der Regel wird dieser Apfel vom Dezember an genoßen und dauert dann bis zum Juni, während er in manchen Orten schon im Frühling den angenehmen Geschmack verloren hat und nur noch für die Küche taugt.

Je älter die Bäume sind, behauptet Diel, desto früher erfolgt die Reife.

Der Baum wächst schon in der Baumschule sehr langsam und bedarf dort zu seiner Ausbildung immer zwei Jahre mehr als andere Obstsorten; ebenso langsam geht er auf dem Felde vorwärts und in der Regel sind 15 bis 20 Jahre zur vollkommenen Tragbarkeit erforderlich. Aus diesem Grunde wird die Nachzucht dieses Baumes immer mehr vermieden und es ist daher sehr zweckmäßig, wenn man alte Bäume damit pfropft und von der Nachzucht in Baumschulen Umgang nimmt, indem man dadurch innerhalb zwei bis drei Jahren zum tragbaren Borsdorferbaum gelangt.

Der Baum wird übrigens sehr stark, alt und bekommt eine ausgebreitete Krone. Er trägt gewöhnlich über das andere Jahr und man hat Beispiele, daß ein Baum von 90 Jahren über das andere Jahr 30 große Körbe Aepfel liefert und der Stamm davon von zwei Mann kaum umklaftert werden kann. Der Baum verlangt einen tiefgründigen kühlen Boden und gedeiht deßhalb besonders in Thälern und sanften Anhöhen. Hochgebirge sagen ihm gewöhnlich nicht zu.

Die Verbreitung des Borsdorfers erstreckt sich über ganz Deutschland und sein Name und Werth ist überall beim Volk gekannt. Im Win-

Digitized by Google

ter wird man nicht leicht einen ordentlichen Markt finden, wo nicht Borsdorfer feil geboten werden. Schöne alte Stämme findet man in den Thaleinschnitten des Oden- und Schwarzwaldes, wo er aber übrigens, da zu wenig Nachzucht stattfindet, ebenfalls seltener wird, sodann in Würtemberg.

Dieser Apfel gehört zum aller ersten Rang und eignet sich nicht nur auf die Tafel, sondern auch zu jedem sonstigen Gebrauch; in der Küche zu Compot, dann zu Wein und hauptsächlich zum rohen Genuß. Compot von Borsdorfer ist Vielen ein Leckerbissen und wer vollends einen gut behandelten drei- bis vierjährigen Borsdorferwein getrunken hat, wird ihn sehr gerne gegen manchen geringen Traubenwein eintauschen.

Es bedarf also dieser Apfel keiner weitern Empfehlung mehr, und wir wollen nur noch darauf aufmerksam machen, daß man Aepfelbäume mit geringen Sorten mit Borsdorfer pfropfen möge, damit dieser Apfel mehrfach vermehrt und die alten abgängigen Bäume dadurch ersetzt werden.

Ordnung III.

Graue Renetten.

50. Große graue Renette. Christ. Pom. S. 203 im Heidelberger Garten und Edenkoben in Rh. Baiern.

Lederapfel*) und Rabau; häufige Benennung im südlichen Deutschland.

Reinette grise d'hiver; Salem.

Graue Renette; Speier; Schliengen und Konstanz im Gr. Baden; Mainz, Ludwigsburg.

Pelzapfel; Oehringen.

Lederrenette; Wirthheim, Bruchsal und Müllheim (Baden); Landau; Weikersheim, Veitshöchheim bei Würzburg und in Würzburg.

Winterrabau; Neustadt an der Haardt.

Rambour; Oberkirch und Elgersweyer bei Offenburg.

Gelbe rauhe Renette; Orb bei Würzburg.

Braune Renette; Erzingen (Gr. Baden).

Sommerrabau; Schriesheim an der Bergstraße.

Gelber Wintercurbander; Meisenheim am Glan.

Graue Winterrenette; Fechenbach am Main.

---

*) weil der Apfel gern welk und lederartig wird.

Digitized by Google

Rauchapfel und Schmiedsapfel; Kreuzwertheim am Main.
Grüne Renette; Orb bei Würzburg.
Winterlederapfel; Juliushospital in Würzburg.
Reinette grise; Würzburg.
Rauauapfel (Rabau); Wirtheim bei Orb unweit Würzburg.
Roſtapfel; Schopfheim (Gr. Baden).
Reinette grise double; Chriſt.
Reinette grise; in den franzöſiſchen Gärten.

Der Apfel wird gewöhnlich anſehnlich groß und iſt in ſeiner Form bald platt gedrückt, bald etwas hochgebaut. Eine vollkommene Frucht iſt gewöhnlich 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte, ſeine Wölbung gegen den Kelch läuft aber ſpitzer zu, als die gegen den Stiel, welche platt abgerundet iſt, ſo daß die Frucht auf der Stielwölbung aufſitzt.

Der Kelch mit ſeinen grünen Blättchen ſteht in einer geräumigen, etwas vertieften Einſenkung, die mit Rippchen umgeben iſt, die aber in der Regel nicht über die Frucht ziehen, ſondern man findet nur hier und da eine oder die andere Rippe, die als flache Erhöhung bisweilen über die Oberfläche hinzieht, ohne der Frucht die Rundung zu benehmen. Der Stiel iſt kurz und ſteht nur wenig über die mit Roſt bekleidete Stielhöhle hervor.

Die Schale iſt gelblich grün, aber meiſt mit einem ſchmutziggrauen Roſt überzogen, der ſich oft mit der Grundfarbe vertheilt und eine Miſchung von marmorirtem Grau und Grün macht, gar oft aber ganz grau und rauh iſt. Die beſonnten und nicht ganz grau überſchleierten Früchte haben öfters einen Anflug von bräunlicher Röthe, in der man weißgraue, wohlvertheilte Punkte wahrnimmt.

Die Frucht hat äußerlich keinen Geruch.

Das Fleiſch iſt locker, mild, weiß, nicht überflüſſig ſaftig und hat einen ſüßſäuerlichen Geſchmack. Wenn der Apfel einige Zeit auf dem Lager liegt, ſo wird ſein Parfüm bisamartig; überhaupt zieht er im Obſtkeller gerne einen fremden Geruch an, z. B. wenn er auf Hopfen oder Hollunder gelegt wird, ſo bekommt er auch den Geruch derſelben. Die Frucht zeitigt im October und dauert bis Frühling. Man darf ſie aber nicht zu früh abnehmen, weil ſie ſonſt noch früher als gewöhnlich welk wird.

Der Baum wird unter den Renetten am ſtärkſten; er wächſt ſchnell

Digitized by Google

und ist sehr dauerhaft in der Blüthe, deßhalb sehr fruchtbar und bekommt eine kugelförmige Krone.

Der Baum kommt fast in jedem Boden fort und nimmt auch mit einem rauhen Standort vorlieb.

Seine Verbreitung erstreckt sich über das ganze südliche Deutschland, wo er unter dem Namen Rabau und Lederapfel meist bekannt ist.

Ein vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der zugleich einen vorzüglichen Obstwein liefert. Er gehört zugleich zum ersten Rang, trägt reichlich und kann vermöge seines Werthes und seiner Tragbarkeit allgemein empfohlen werden.

51. Kleine graue Renette.

Kleiner Rabau; Hemsbach und Schrießheim an der Bergstraße und Bruchsal.

Grauer Champagner; Speier.

Carpenter*) und Champagnerapfel; am Kaiserstuhl.

Champagnerrenette; bei Offenburg, Landau, Biengen im Gr. Baden.

Kleiner Lederapfel; fast allgemeine Benennung im Odenwald, Würtemberg u. a. Gegenden.

Winterrabau; Großsachsen an der Bergstraße.

Rabau; Diedesheim am Neckar.

Renette grise; Salem.

Reinette carpendu; Wächtersbach im Gr. Hessen.

Fenchelrenette; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Curbanderrenette; Meisenheim a. Glan.

Graue Renette; Gaiberg bei Heidelberg.

Kleiner Lederapfel; bei Grenzach im Gr. Baden.

Kleiner Rambour; Elgersweier bei Offenburg.

Kleine Renette; Ettenheim im Gr. Baden.

Grauer Kurzstiel und Karbanter; in Bruchsal, Reutlingen, Freudenthal, Nordheim, Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Heilbronn, Neckarsulm, Neuenstadt, Hohenheim, Gaisburg, Waiblingen, Weinsberg, Rottenburg, Rottweil, Einsiedel, Urach, Kirchberg, Gmünd, Hall, Oehringen, Ulm, Elshofen und anderen Orten in Würtemberg.

Kleine Lederrenette; bei Offenburg.

Graue kleine deutsche Renette; Christ. Pom. S. 167.

---

*) Von der Französischen Benennung Courtpendu (Kurzstiel) namentlich aber von der in der Hälfte des 16ten Jahrhunderts üblichen Benennung: Capendua und auch grauer Apfel bei Zweibrücken.

Digitized by Google

Carbanter; in der Gegend von Hohenheim (Würtemberg).
Carpanter; Ludwigsburg.
Rauhgast; Würtemberg.

Eine kleine plattrunde Frucht, 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch. Die stärkste Wölbung ist gegen den Stiel, um den sich dieselbe breit und platt abrundet, gegen den Kelch aber stark abnimmt, und mit einer stumpfen Spitze endet.

Der Kelch steht in einer seichten Vertiefung, die mit mehreren Fältchen ausgefüllt ist, welche aber keinen Einfluß auf die Rundung der Frucht ausüben.

Der Stiel ist kurz und steht in einer ziemlich tiefen Grube.

Die Grundfarbe der Schale ist grünlich gelb, die sie auch bei der Reife noch lange behält. Sie ist aber besonders auf der Sonnenseite mit feinem grauem Rost überzogen, der sich bisweilen über die ganze Frucht erstreckt. Man findet ferner die Schale mit sehr vielen weißen Punkten bestreut, allein selten oder fast niemals findet man einen rothen Anflug.

Die Frucht hat keinen besonderen Geruch und welkt gern.

Das Fleisch ist grünlich weiß, fest, zart, nicht vollsaftig, von edlem Geschmack mit Renettparfüm.

Die Frucht reift im Dezember und dauert bis in den Sommer.

Der Baum wachset nicht sehr schnell, bekommt eine mittlere Größe und eine runde ausgebreitete Krone.

Er ist bald und sehr fruchtbar, gedeiht im minder guten Boden und in rauhen Gebirgsgegenden an Straßen und auf Feldern.

Dieser Apfel wurde schon in der Umgegend von Zweibrücken im 16ten Jahrhundert häufig angebaut und es ist nicht unwahrscheinlich, daß er deutscher Natur ist und sich vielfältig in den frühsten Zeiten in Deutschland verbreitet hat.

Wir finden ihn und zwar sehr häufig in den rauhern Gegenden des Odenwaldes, im sogenannten Baulande und in Würtemberg, namentlich in der Umgegend von Hohenheim und Oehringen, an der Bergstraße, und vielen andern Gegenden des südlichen Deutschlands.

Ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel vom zweiten Rang, der sich von der grauen großen Renette nur dadurch unterscheidet, daß die Früchte etwas kleiner und trockner sind.

Digitized by Google

Der Baum kommt in rauhen Gebirgsgegenden fort und eignet sich sehr gut zum Straßenbaum, wie wir ihn im Bauland und an der Grenze des Odenwaldes und in Würtemberg häufig und reichlich mit Früchten beladen sehen können. Er blüht sehr spät, was Ursache der Fruchtbarkeit ist, weil er dadurch den Frühlingsfrösten nicht unterworfen ist. Auch ist zu bemerken, daß die Früchte möglichst spät abgenommen werden müssen, wenn sie nicht zu frühe welken sollen.

Er ist besonders zum rohen Genusse, weil er lange dauert, dem Landmann von Werth. Nebstdem liefert er auch einen Obstwein, der mit Birnmost vermischt, dem Landmann ein erquickendes Getränk gibt.

Dieser Apfel ist daher in Gebirgsgegenden, als Feld- und Straßenbaum bestens zu empfehlen.

Herr Domänendirector Mangold sagt von diesem Apfel aus seiner Gegend:

Der Apfel ist allgemein bekannt und würde in seiner Trefflichkeit noch mehr gekannt sein, wenn man dieses Obst bis in den November hängen ließe, wodurch es an Dauerhaftigkeit außerordentlich gewinnt und dann oft ein ganzes Jahr hält. Nasser Grund schadet dem Baum und bringt ihm frühen Tod. Im gebauten Ackerfeld wächst er sehr lebhaft und trägt auch sehr reichlich. Er ist in der Blüthe einer der späteren und ist nicht zärtlich. Diese Obstsorte gibt zwar kein so großes Quantum Most wie der Luiken, aber ein sehr feines Getränk und zum rohen Genusse ist dabei die Frucht allgemein beliebt.

52. Graue Herbstrenette. (Diel II. S. 94.).

Grüne Renette; Mosbach am Neckar und Michelstadt im Odenwald.
Sommerrabau; Werner in Heidelberg.
Große gelbe Renette; in Neckarzimmern.
Große graue Renette; Amorbach.
Rabau; Bruchsal und Amorbach.
Reinette grise d'automne; Fechenbach am Main.

Ein, der großen grauen Winter-Renette ganz ähnlicher Apfel, der am Zwergbaum 3½ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch und auf dem Hochstamm etwas kleiner wird.

Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich gegen den Stiel und den Kelch ziemlich gleich ab; jedoch meist etwas spitzer gegen den Kelch hin.

Digitized by Google

Der offene Kelch steht in einer geräumigen Einsenkung, die oft mit starken Beulen besetzt ist, wovon manche breit erhaben sich über die Frucht erstrecken und die Form theils auf einer Seite niederer, theils in der Rundung ungleich machen.

Der Stiel steht der Stielwölbung meistens gleich, tritt nur selten über dieselbe etwas hervor und sitzt bald in einer rostfarbigen oder auch kahlen Höhle.

Die Grundfarbe ist hellgrün, das aber auf der Sonnenseite nicht viel Roth annimmt.

Die wahren Punkte sind nicht häufig und nur weißgrau.

Das Fleisch ist weißgelblich, locker, weich, saftig und ganz von demselben Geschmack, wie die graue Winterrenette.

Das Kernhaus ist geschloßen und hat wenig Kerne.

Der Baum ist von derselben Vegetation und Tragbarkeit, wie die graue Winterrenette.

Die Frucht reift im halben October und behält so lang ihre Güte bis ihr Winterbruder (die graue Winterrenette) sie ablösen kann.

Die Früchte auf Zwergbäumen haben eine besondere Größe und Güte gegen die auf dem Hochstamm erzogenen.

Die Verbreitung dieser Frucht ist nicht so häufig und beschränkt sich meist nur auf Gärten.

Ein köstlicher Tafelapfel vom ersten Rang und feinsten Muscatellergeschmack, der zur Zeit, wo es noch an lagerreifen Aepfeln fehlt, sehr gut aushülft und deßhalb zur Anpflanzung als Zwergbaum im Gemüsegarten und als Hochstamm in dem Obstgarten zu empfehlen ist.

53. Vergoldete graue Renette. (bei den Gärtnern).

Reinette grise d'orée; bei den Franzosen und häufig auch in deutschen Gärten.

Gelbe Lederrenette; bei Mosbach am Neckar.

Rabau; in Heidelberg.

Lederrenette; Bodmann a. Bodensee, Konstanz, Lörrach und Kiechlingsbergen im Gr. Baden.

Graue Renette; am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Lederapfel; in Obereggenen im Gr. Baden.

Reinette grise d'orée; in Salem.

Graue Goldrenette; Lörrach, Endingen und Wagenstadt im Gr. Baden.

Große Renette; in Tutschfelden im Gr. Baden.

Digitized by Google

Wir finden diesen schönen Apfel nirgends beschrieben, wenigstens passen die Beschreibungen nicht auf unsere Frucht und da wir keine Frucht mehr zur Hand haben, so bedauern wir keine vollständige Beschreibung liefern zu können, sondern verweisen vielmehr auf die große graue Renette, mit der die Frucht ziemlich gleich ist, und sich nur dadurch unterscheidet, daß die Grundfarbe mehr gelb ist, sich durch den Rost durchdrängt und stellenweise Hochgelb hervortritt, was zu dem Namen R. grise d'orée Veranlassung gegeben hat.

Vegetation und Tragbarkeit des Baumes, Dauer und Güte der Frucht sind der großen grauen Renette gleich und wir können sie daher derselben in Bezug auf ihren Werth ganz gleich stellen.

54. Grauer Fenchelapfel. (Diel IV. S. 117.) im Heidelberger Garten.

Fenchelrenette; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Lederapfel; fränkisch Crumbach und Mainz (Gr. Hessen).

Kleiner Lederapfel; Kreuzwertheim am Main, Wolfsmünster bei Würzburg.

Renette Carpentue; Wächtersbach (Gr. Hessen).

Curbander-Renette; Meisenheim am Glan.

Kleiner Rabau; Bruchsal.

Renette; Roßbach (Ch. Hessen).

Rabau aigre; Wächtersbach (Gr. Hessen).

Graue Renette; Gaiberg bei Heidelberg.

Zarter Rabauapfel; Wirtheim bei Orb ohnweit Würzburg.

Geißberger; Kreuzwertheim am Main.

Himbeerapfel; Orb und Würzburg (Franken), Oehringen (Würtemb.).

Usterapfel: Kreuzwertheim am Main.

Rosenapfel: Landau.

Fenouilet gris, Pomme d'Anis; in Frankreich.

Anisapfel, Winteranisrenette, Grauer Kurzstiel; bei den Pomologen.

Anise Apple; in Holland.

Dieser Apfel wird mit der kleinen grauen Renette sehr oft verwechselt und unterscheidet sich von derselben durch gelbes, mehr süßes Fleisch, früheres Einschrumpfen der Frucht und durch eine größere Empfindlichkeit des Baumes.

Ein kleiner, von den Franzosen geschätzter Apfel, von der Größe eines Borsdorfers, 2 Zoll breit und meist eben so hoch. Die Frucht

Digitized by Google

nimmt sich jedoch etwas Hochaussehend aus, weil die Wölbung um den Kelch meist schmaler und kleiner ist, als die um den Stiel.

Der kleine oft fast fehlende Kelch ist offen und steht auf der platten Kelchwölbung in einer etwas schönen und geräumigen Einsenkung, in der man nur sehr feine Falten bemerkt, die aber schon auf der äußern Kelchwölbung nicht mehr sichtbar sind, so daß man keine Erhabenheiten über die Frucht wahrnimmt.

Der Stiel ist oft nur ein Fleischbutzen, oft aber auch ½ Zoll lang und fleischig und sitzt in einer unbedeutenden seichten Höhle.

Die Grundfarbe, der rauh anzufühlenden und schwer zu beschreibenden Schale, ist ein gelbliches Hellgrün, welches mit der vollen Zeitigung gelb wird. Diese ist aber nur selten, und bloß bei beschatteten Früchten rein zu sehen; sondern sie schimmert mehrentheils durch den dünn verbreiteten Rostüberzug durch, der auf der Schattenseite zimmetfarbig und rauh und auf der Sonnenseite grau ist.

Auf der besonnten Seite sieht man dabei noch etwas von einem fast goldfarbigen Roth, welches bald wie getuscht oder geflammt, manchmal auch, besonders gegen den Stiel hin wirklich streifenartig ist. Bei vielen Früchten sieht man indessen gar nichts, oder kaum nur Spuren von diesem Roth.

Die Punkte sind fein, undeutlich und nur heller von Farbe als der Rost, wodurch man sie auch nur unterscheiden kann.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt sehr bald.

Das Fleisch riecht angenehm, ist gelblich, fein, nicht saftvoll und von einem ungemein erhabenen, zuckerartigen Geschmack, welcher anis- oder fenchelartig ist und diesen Apfel so sehr genau charakterisirt.

Das Kernhaus ist geschloßen, die Kammern sind flach und enthalten viele schwarze, sehr spitze vollkommene Kerne.

Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie dann ganz zusammenwelkt. Uebrigens kann die Frucht, da sie sehr süß ist, gleich vom Baum genossen werden.

Der Baum wird nicht groß, treibt feine, etwas schlanke Aeste, die schön in die Luft gehen und eine Art Pyramide mit hängenden Aesten bilden.

Der Baum liebt einen guten Boden und eine gute Lage, wo er früh trägt und jährlich viele Früchte bringt.

Digitized by Google

Die Verbreitung ist bei uns unseres Wissens nicht so häufig und soll sich mehr über Frankreich erstrecken, wo die Frucht sehr beliebt sein soll.

Die Frucht wird besonders auf Zwergbäumen sehr fein, groß und gewürzreich, sie muß aber lange am Baum hängen bleiben.

Ein kleiner Tafelapfel vom ersten Rang, der häufig mit der kleinen grauen Renette verwechselt wird, aber nicht für geringe Lage und Boden zu empfehlen ist.

55. Parkers grauer Pepping*). (Diel XVI. S. 149.) im Heidelberger Garten, Hohenheim, Rottweil und Gaisburg (Würtemb.). Parkers Pippin; in England.

Ein englischer Apfel, der nur mittelmäßig groß und in seiner gehörigen Größe 2¾ Zoll breit und nicht ganz 2½ Zoll hoch ist und sich gern zur Kugelform neigt.

Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich gegen den Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab, wodurch beide Wölbungen nur selten von einander verschieden sind.

Der Kelch ist bald lang gespitzt und geschloßen, bald fehlerhaft und offen; er sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, in der man sehr oft feine Falten bemerkt. Auch bei manchen Früchten sieht man deutlich einige flache Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen, die aber die Form nicht viel entstellen.

Der Stiel ist ziemlich stark, holzig, bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang, sitzt in einer schönen, tiefen Höhle, welche rostfarbig, oder von dem nehmlichen Rost bekleidet ist, welcher häufig die ganze Schale überzieht.

Die Grundfarbe der bald glatten, bald fein anzufühlenden Schale ist am Baum ein schönes Hellgrün, welches erst spät im Winter citronengelb wird, wovon aber bei vielen und zumal beschatteten Früchten oft gar nichts zu sehen ist; denn diese überzieht ein dünner, gelblichgrauer Rost oft überall so, daß nur hie und da etwas von der Grundfarbe erscheint. Besonnte Früchte hingegen sind meistens rein und haben nur über die Kelch- und Stielwölbung, oder auch einzeln über den

*) Ist wohl eine Englische Kernfrucht, die aus dem Goldpepping und einer grauen Renette, durch Befruchtung in England gefallen sein mag und die wir durch die Gebrüder Baumann in Bollwiller 1834 erhielten.

Digitized by Google

Bauch hin, feine Anflüge von Roſt, wobei man auf der ganzen Sonnenſeite deutlich etwas Streifenartiges bemerkt, zwiſchen dem auch die Schale noch leicht punktirt iſt, welches aber häufig etwas düſter ins Auge fällt, und wovon bei beſchatteten Früchten keine Spur zu ſehen iſt. Oefters hat dieſe Frucht auch Warzen.

Der Apfel hat keinen Geruch und welkt nur etwas weniges im Winter.

Das Fleiſch iſt weiß, etwas ins Grüngelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, ſaftvoll, von einem ſehr angenehmen gewürzhaften, ſüß weinſäuerlichen Geſchmack, der mit dem der grauen Winterrenette etwas Aehnliches hat.

Das Kernhaus iſt geſchloßen und klein, die Kammern ſind enge und enthalten aber doch viele ſchöne, vollkommene, hellkaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein kurzer etwas breiter Cylinder.

Die Frucht reift im Dezember und dauert bis ins Frühjahr, manchmal bis März.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, wird groß, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich ſtark und trägt ungemein viel. Er verlangt tiefgründigen Boden, gebautes Land und einen möglichſt geſchützten Standort.

Die Verbreitung erſtreckt ſich bisjetzt, ſo viel uns bekannt iſt nur über Gärten.

Ein köſtlicher Tafelapfel für den Winter, vom allererſten Rang, der in jeder Beziehung in keinem Garten fehlen ſollte und der nicht ſelten ſchon in der Baumſchule Früchte trägt.

56. Engliſche Spitalrenette*). (Diel XVI. S. 139.) im Heidelberger Garten; Hohenheim, Stuttgart, Rottweil und Ludwigsburg (Würtemberg).

Lederapfel; Wolfsmünſter (Franken).

Kleine graue Renette; Fechenbach am Main.

Syckhouse Rousette; in den engliſchen Gärten.

Ein zur Familie der grauen Renetten gehörender, mittelmäßig groſſer, wohlgeformter Tafelapfel, in der ſchönſten Ausbildung 2½ Zoll

*) Dieſe Benennung kommt von einem engliſchen Hospitalgarten her, woſelbſt dieſer Apfel zuerſt aufgefunden worden ſein ſoll, wie uns engliſche Obſtzüchter verſichert haben.

Digitized by Google

breit und 2¼ Zoll hoch, plattgedrückt, jedoch häufig der Kugelform sich nähernd.

Der Bauch sitzt schön in der Mitte und wölbt sich flachrund nach dem Stiel und dem Kelch ab, so daß beide Wölbungen einander gleich sind und nur manchmal erscheint die Kelchwölbung deutlich etwas kleiner.

Der langespitzte Kelch ist meistens offen und sitzt in einer geräumigen, ausgeschweiften und tiefen Einsenkung, in der man mehrere feine Rippchen bemerkt, die aber nicht über die Frucht hinziehen, sondern der Bauch ist eben und schön rund.

Der starke holzige Stiel ist kurz und nicht über ½ Zoll lang und sitzt in einer tiefen oder minder tiefen Höhle, die mit Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün und bei der Zeitigung hellcitronengelb; dabei bemerkt man auf der Sonnenseite bei recht besonnten Früchten einen leichten Anflug von einer sanften Röthe, wodurch die gelbe Farbe gewöhnlich nur goldfarbiger wird, was aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Dabei überzieht ein zimmetartiger Rost den größten Theil der Schale, theils in großen zusammenhängenden, theils in zerrißenen unzusammenhängenden Strecken, zwischen denen die Grundfarbe rein durchscheint.

Die Punkte sind sehr weitläufig vertheilt, oft nicht bemerkbar, fein und weißgrau, auf der Sonnenseite aber in dem rothen Anflug oft carmosinroth.

Die Frucht hat nur wenig Geruch und welkt erst im Winter.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, recht saftvoll und von einem kraftvollen, gewürzhaften, sehr angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack, der mit dem englischen Goldpepping viel Aehnliches hat.

Das Kernhaus ist etwas groß und geschlossen; die Kammern sind geräumig und oft 4 Kerne in einer befindlich.

Die Kelchröhre geht als ein Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis Mai und bisweilen in den Juni, wo sie aber unschmackhaft wird.

Der Baum wachset, besonders in der Baumschule schnell, wird ziemlich stark und ist ungemein fruchtbar.

Seine Verbreitung erstreckt sich bis jetzt meist nur über die Gärten,

Digitized by Google

allein es verdient dieser Apfel weit mehr angepflanzt zu werden, zumal da wir in neuester Zeit wahrgenommen haben, daß er auf dem Felde bei tiefgründigem Boden sehr gut fort kommt.

Er verlangt eine gute Lage, guten Boden und scheint namentlich in Thälern der niederen Gebirge fortzukommen. Er gedeiht ebensogut als Zwergbaum auf Johannesstamm veredelt.

In England findet man diesen Apfel öfter und ist dort sehr beliebt. Er gehört zum ersten Rang und ist nicht allein für die Tafel ausgezeichnet, sondern auch für die Wirthschaft sehr brauchbar weßhalb wir auf diesen Apfel aufmerksam machen.

Wir erziehen in unserer Baumschule viele junge Stämme von diesem Apfel.

57. Späte gelbe Renette*). (Diel I. S. 161.) im Heidelberger Garten.

Himbeerapfel; Hasmersheim am Neckar.
Maicherapfel; Britzingen (Baden).
Breitmaicher und gelber Maicher; Müllheim (Baden).
Renette mit Tupfen; Nack in Mainz.
Goldpepping; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Lappertapfel; Kirchheim bei Heidelberg.
Muskatrenette; Hof Adamsthal bei Wiesbaden.
Reinette jaune tardive; in Frankreich.
Geele Renet und Geele Fransche Renet; in Holland.

Ein mittelmäßig, meist kugeliger Tafelapfel, häufig 2 Zoll breit und 1¾ Zoll meistens ungleich hoch.

Der Bauch sitzt gegen den Stiel, wo er sich in eine Fläche abrundet auf der die Frucht aufsteht, während nach dem Kelch die Abrundung mehr spitz und kugelig ist.

Der Kelch sitzt in einer geräumigen Tiefe, die mit einigen flachen Rippen besetzt ist, welche über die Frucht hinlaufen und sich verlieren.

Der Stiel steht in einer engen trichterförmigen Höhle und ragt nur bisweilen über dieselbe hervor.

Die Grundfarbe der Schale ist ein schönes Gelb, das auf der Sonnenseite ein hohes Goldgelb wird und sehr selten roth angeflogen ist.

---

*) Soll nach Diel die ächte Goldrenette von Duhamel sein und ist von ihm aus Brüssel bezogen worden.

Digitized by Google

Ueber die Grundfarbe lauft ein braungelber, oder zimmetfarbiger rauh anzufühlender Roſt, der bald flammig erſcheint, bald halbe Seiten, ja manchmal faſt ganz den Apfel überzieht, ſo daß nur Weniges vom Gelben zu ſehen iſt und der Apfel zimmetfarbig, wie die graue franzöſiſche Renette ausſieht.

Man ſieht ferner eine Menge erhabene, rauhe Punkte, die ſo ausſehen, als wäre Mohnſamen unter der Haut.

Die Frucht riecht nicht.

Das Fleiſch iſt weißgelb, feſt, fein, markig, angenehm riechend, voll Saft und von dem angenehmſten zuckerſauren Geſchmack.

Das Kernhaus iſt offen, breit und die Kammern enthalten viele hellbraune, vollkommene Kerne.

Die Frucht reift im Dezember und hält bis zum Frühjahr, wo ſie ſehr welk wird und eingeht. Man muß ſie ſpät abnehmen und in kühlen Keller aufbewahren, wenn das Welkwerden nicht ſchon früh eintreten ſoll.

Der Baum wird nicht ſehr groß, iſt fruchtbar, verlangt eine gute geſchützte Lage und tiefgründigen, gebauten Boden, wenn die Früchte vollkommen werden ſollen.

Die Verbreitung dieſer Obſtſorte iſt nicht allgemein und ſcheint ſich nur über die größeren Gärten zu erſtrecken.

Die Frucht gehört zum erſten Rang der Tafelfrüchte und iſt für den Gemüſegarten als Hoch- und Zwergbaume dem Gartenliebhaber zu empfehlen.

58. Graue Osnabrücker Renette. (Chriſt).
Franzöſiſche Lederrenette; in Würzburg (Heſſner).
Graue Goldrenette; in Darmſtadt.

Die Frucht von ziemlicher Größe, zumal auf dem Zwergbaum, iſt gewöhnlich auf dem Hochſtamm 2½ Zoll breit und meiſt 2 Zoll hoch. Der Bauch ſitzt ſtark unten gegen den Stiel, nach dem er ſich flach abrundet, während gegen den Kelch die Frucht ſtark abnimmt und in eine abgeſtumpfte Spitze ausgeht, ſo daß beide Wölbungen ſehr verſchiedenartig ausſehen.

Der Kelch iſt halboffen und in eine ſeichte Vertiefung eingeſenkt, die mit mehreren feinen Rippen beſetzt iſt, welche häufig in breite Erhabenheiten übergehen, die über die Frucht hinwegziehen und die Rundung uneben machen.

Digitized by Google

Der Stiel ist kurz und sitzt in einer tiefen trichterförmigen Vertiefung, die mit Rost umgeben ist, der sich bald mehr oder weniger über die Schale verbreitet.

Die Grundfarbe, der rauh anzufühlenden Schale ist ein helles Grasgrün, welches bei der Zeitigung hellgelb wird.

Die Frucht ist in der Regel mit Rostflecken besprengt, häufig aber auch fast ganz mit dichtem Roste, durch welchen die Grundfarbe nur stellenweise zu Tag kommt, überzogen. An der Sonnenseite bemerkt man ein verwaschenes Roth, welches die Grundfarbe feurig und goldartig erhebt. Weißgraue Punkte findet man hauptsächlich gegen den Kelch hin und dieses besonders bei den rostigen Früchten. Die Frucht hat keinen Geruch, welkt früh und wird in manchen Jahren stippig.

Die Reife erfolgt bei uns meist im October und die Dauer erstreckt sich selten bis zum Dezember. Das Fleisch ist weiß, saftig und von sehr weinigem Geschmack. Das Kernhaus ist besonders offen und groß, was sehr charakteristisch ist.

Der Baum wächst schnell, geht in die Luft, hat eine ausgedehnte Krone, ist früh und sehr tragbar. Er gedeiht im milden Klima wohl auf jedem Standort und scheint gar nicht empfindlich zu sein, da auch sein ganzes Aussehen auf deutsche Abkunft hindeutet. Die Verbreitung scheint sich bis jetzt meist nur auf Gärten und Baumschulen zu erstrecken, indem wir ihn bei den Obstausstellungen nur in Würzburg bemerkt haben.

Die Frucht kann zu allem Gebrauch in der Oekonomie angewendet werden, sie eignet sich aber auch auf die Tafel und kann daher in den ersten Rang noch aufgenommen werden.

Ein Fehler ist bei diesem Apfel, daß er im warmen Sommer früh zeitigt und im October oft schon welk und stippig wird und dann meist nur bis November dauert, was vielleicht im nördlichen Klima weniger der Fall sein dürfte.

Ordnung IV.

Goldrenetten.

59. Französische Goldrenette. (Duhamel. Diel IV. S. 128.) Ludwigsburg, Neckarsulm, Weinsberg, Stuttgart und Hohenheim (Würtemberg).

Digitized by Google

Reinette d'orée; Salem, Mainz.
Reinette grise d'or; Salem.
Edle Goldrenette; Unteröwisheim bei Bruchsal.
Goldrenette; Dürkheim und Mundenheim in Rh.-Baiern, Bruchsal und Schliengen in Baden.
Granatrenette; Neustadt an der Haardt.
Frührenette; Müllheim im bad. Oberland.
Goldmohr; Salem.
Reinette marbrée; Neustadt an der Haardt.
Kleine Renette; Niederschopfheim bei Offenburg.

Eine nur mittelmäßig große Frucht, die nicht unter die Peppings, sondern zu den wahren Renetten gehört. Sie erreicht nur die Größe eines recht starken Borsdorfers, mit dem sie auch in ihrer Form ungemeine Aehnlichkeit hat und ist gewöhnlich 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Wölbung um den Kelch ist mehr abnehmend, als diejenige nach dem Stiel, wo die Frucht breit ist und flach aufsitzt.

Der Kelch ist halb geschlossen, fehlt nicht selten ganz, steht in einer weiten, bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man zuweilen einige feine Falten bemerkt; auch über die Frucht laufen manchmal eine oder mehrere flache, sanfte Erhabenheiten, die man aber häufig gar nicht wahrnimmt.

Der Stiel besteht oft nur in einem Fleischbutz, häufig ist er aber auch dünne und ½ bis 1 Zoll lang und sitzt in einer geräumigen, tiefen Höhle.

Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden, nicht fettigen Schale ist anfänglich ein grünliches Gelb, welches mit der Zeitigung schönes Goldgelb wird, wobei aber bei ganz besonnten Früchten oft wenig und manchmal gar nichts zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, dunklen, oft sehr glänzenden Carmosinroth verwaschen und in diesem sieht man öfters noch dunklere, feine Streifen, die sich nur weniger und blässer, manchmal über die Schattenseite verbreiten, wovon man aber oft nichts sieht, indem die Schale häufig fast ganz mit einem feinen zimmetfarbigen Rost überzogen ist, durch den oft das Roth stellenweise rein durchbricht. Bei wenig besonnten Früchten ist dieser Rost unbedeutend, die rothe Farbe nur ein Anflug und die übrige Farbe ein schönes mattes Goldgelb, wobei man aber immer etwas Feinrauhes zu fühlen glaubt, so daß die Schale nicht das reine und glatte Gelb hat, wie ein-

Digitized by Google

farbige Renetten es oft haben; es ist ein etwas getrübtes Goldgelb. Wo der Rost fehlt, da sieht man im Roth und in der gelben Farbe viele, theils feine, starke, sternförmige, hellbraune Punkte oder Fleckchen.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt gerne.

Das Fleisch ist sehr weiß, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack, dem eine ganz feine Weinsäure beigemischt ist.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind regelmäßig und enthalten ziemlich viele und vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Zeitigt im Dezember und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst langsam und wird mittelmäßig groß; er ist sehr fruchtbar und trägt fast jedes Jahr.

Er verlangt gebauten guten Boden und eine geschützte Lage.

Dieser Apfel hat keine große Verbreitung und wird häufig mit vielen andern Sorten verwechselt.

Eine köstliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die aber nicht früh vom Baum abgenommen werden darf und sehr zu empfehlen ist.

60. Holländische Goldrenette oder **Goldmohr.** (Diel IV. S. 134.) im Heidelberger Garten, Hohenheim, Ehingen, Sindringen, Pfullinger Thal (Würtemberg).

Reinette Goldmohr; in Salem.

Goldmohr; bei Scheuermann in Dürkheim an der Haardt, Rosenhöhe bei Darmstadt.

Englischer Prahlrambur; Lohr im Spessart.

Gelber Lederapfel; Kreuzwertheim am Main.

Ein vortrefflicher französischer Apfel, der in seiner regelmäßigen Form so groß wie die französische Goldrenette, aber kugelförmiger, manchmal aber etwas länger als breit ist. Die Wölbung um den Kelch ist von derjenigen um den Stiel wenig verschieden. Die Breite ist $2\frac{1}{2}$ und die Höhe 2 Zoll.

Der Kelch ist klein, sehr offen und steht in einer weiten, flachen Einsenkung, die nur selten etwas tief ist und in der man einige Fältchen wahrnimmt. Auch über die Frucht ziehen zuweilen sanfte und bemerkbare, flache Erhabenheiten, die indessen oft auch gänzlich fehlen.

Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht über die Frucht hervor und sitzt in einer mehrentheils geräumigen, seichten Höhle.

Digitized by Google

Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein gelbliches Grün oder ein noch grünliches Hellgelb, das im Liegen schön goldgelb wird, welches man aber bei vielen Früchten nur durchschillern sieht, weil die Frucht mit einem ziemlich rauhen, braunröthlichen oder zimmetfarbigen Rost überkleidet ist, wozu sich auf der Sonnenseite mehrentheils ein leicht verwaschenes, trübes Carmosinroth gesellt, das fast immer ohne Streifen ist.

Bei etwas beschatteten Früchten fehlt dieses Roth gänzlich und bei diesen ist die Farbe trübgoldartig.

Wahre Punkte hat diese Frucht gar keine, wenn man nicht einzeln stehende Rostfleckchen dafür annehmen will.

Die Frucht riecht nicht, muß aber lange am Baum hängen bleiben, wenn sie nicht welken soll.

Das Fleisch riecht angenehm, ist sehr weiß, fein, fest, voll Saft und von einem gewürzhaften, zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmack, der noch einen eigenen feinen Beigeschmack hat.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind schön und enthalten viele starke, vollkommene Kerne.

Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Frühling.

Der Baum wächst nicht stark, sondern etwas fein und belaubt sich sehr schön. Seine Aeste stehen etwas ab und wölben sich zu einer flachen Krone. Er wird frühzeitig fruchtbar und setzt selten ohne verderbliche Witterung ein Jahr aus. Er verlangt gebauten Gartenboden und eine geschützte Lage zum guten Fortkommen.

Man findet diesen Apfel sehr selten und meist nur in Gärten. Eine kostbare Tafelfrucht vom ersten Rang, die gerne welk wird und in keinem Garten fehlen, sondern entweder als Hochstamm oder Zwergbaum angepflanzt werden sollte.

61. Deutsche Goldrenette. (Christ Nro. 122.) Löwenstein, Eberstadt, Rottenburg, Tuttlingen, Hall, Göppingen, Ilshofen und Ehingen (Würtemberg).

Große Goldrenette; Bruchsal (Baden), Werneck, Wolfsmünster und Weikersheim in Franken.

Gelbe Casselerrenette; Fechenbach am Main.

Heinecks Goldrenette; Lohr im Spessart.

Digitized by Google

Diese edle deutsche Nationalfrucht gibt den meisten französischen Renetten wenig nach. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich und in ihrer Vollkommenheit meistens 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Form ist plattrund und ganz renettartig.

Die Wölbung um den Stiel ist der um den Kelch ziemlich gleich und erstere nur etwas flacher, so daß die Frucht gut aufsteht.

Die Blume steht in einer flachen, geräumigen Einsenkung.

Der Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer flachen, ausgeschweiften Höhle, die mit röthlichem Rost überzogen ist.

Die Grundfarbe der zarten Schale ist ein mattes Goldgelb, mit einem Anflug einer lieblichen Röthe auf der Sonnenseite. Uebrigens ist die ganze Frucht meistens mit einem zimmetfarbenen Rost überzogen. Das Fleisch ist fein, weich und voll süßweinigen Saftes, mit einem angenehmen Geschmack und einem erhabenen Renetteparfüm.

Die Frucht reift im November und dauert bis in den März. Der Baum wächst ziemlich schnell, bekommt eine mittlere Größe und ist sehr fruchtbar. Er verlangt einen guten Boden und geschützte Lage.

Ist nicht sehr verbreitet und es bleibt noch näher zu prüfen, ob nicht die große Kasseler Renette öfters unter diesem Namen geht.

Eine köstliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die in jeden Obstgarten zu empfehlen ist.

62. Renette von Orleans*). (Diel III. 226.) im Heidelberger Garten; Stuttgart, Hohenheim, Horkheim, Lautenbach und Reutlingen (Würtemberg) und in verschiedenen deutschen Baumschulen.

Reinette d'Orleans; in Frankreich und auch mitunter in deutschen Gärten.

Diese äußerst schöne Frucht ist in ihrer Form etwas wechselnd, in der Regel aber mehr platt und bisweilen auch hochaussehend. Die größte Breite beträgt 3 Zoll und die Höhe 2½ Zoll; öfters aber ist auch Höhe und Breite wenig verschieden.

Der Bauch sitzt etwas wenig außer der Mitte gegen den Stiel, nach welchem sich derselbe glatt und breit abrundet, so daß die Frucht auf der Platte gut auf steht. Die Wölbung gegen den Kelch dagegen

---

*) Sie wird häufig mit der Kasseler- und Triumphrenette, so wie mit der Wintergoldparmäne verwechselt.

Digitized by Google

ist viel schneller abnehmend und gibt desshalb der Frucht ein hoch gebautes Aussehen.

Der Kelch ist stark, offen, bleibt ziemlich lang grün und man sieht in demselben noch die meisten vertrockneten Staubfäden. Er steht in einer ausgeschweiften Einsenkung, die meist flach und selten etwas tief ist. In derselben sieht man mehrere Falten und Rippchen, die am Rande der Einsenkung nicht selten höckerartig sind.

Der Stiel ist nicht stark, steht meistens über die Frucht hervor, oft auch derselben gleich und sitzt in einer tiefen trichterförmigen Einsenkung, die mit einem feinen Rost ausgefüttert ist, der sich oft über die Stielwölbung verbreitet.

Die Grundfarbe der feinen nicht fettigen Schale ist anfänglich ein blasses Gelb, das im Liegen ein schönes Goldgelb wird, wobei die Sonnenseite oft nur mit einem etwas schwachen Carmosinroth gestreift ist, wovon man aber bei beschatteten Früchten gar nichts sieht, dagegen aber wohl ein etwas schillerndes Roth, welches die gelbe Farbe erhöht. Nur selten sind die Streifen auf der Sonnenseite etwas stark und schön carmosinroth. Es gibt sogar beschattete Früchte, die ganz rein gelb bleiben.

Dabei ist die Schale mit vielen feinen und starken Punkten besetzt, die meistens sternförmig und rauh anzufühlen sind, auch manchmal einen feinen, netzförmigen Rostanflug vorstellen.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt, wenn sie nicht spät abgenommen wird.

Das Fleisch hat einen schwachen Geruch, ist weißgelb oder gelblich, sehr fein, voll Kraft, markig, von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der einen feinen Beigeschmack von Citronen hat.

Das Kernhaus ist manchmal etwas offen, die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt aber nachher zu sehr.

Der Baum erfordert einen guten gebauten Boden und einen warmen Standort, wo er dann sehr schnell wachst und eine ansehnliche Größe erreicht. Er ist ebenfalls sehr früh tragbar und bringt dann reichliche Früchte. Die Krone hat etwas abstehende Aeste, geht aber dennoch in die Luft und belaubt sich schön.

Digitized by Google

Die Verbreitung dieser Renette erstreckt sich meist noch über Gärten und verdient weit mehr angepflanzt zu werden, als es bis jetzt geschieht.

Sie kann als Zwerg- und Hochstamm gezogen werden und liefert im ersten Fall sehr große und schöne Früchte.

Ein köstlicher Tafelapfel vom ersten Rang, der von keinem übertroffen wird und eine allgemeine Empfehlung besonders für Obstgärten verdient.

63. Triumph-Renette*). (Diel I. S. 178.) im Heidelberger Garten, in Fechenbach am Main, Speier; Wächtersbach und Schönberg im Gr. Hessen; Stuttgart und Väihingen (Würtemberg).

Reinette triomphante; in Frankreich.

Ein schöner, ziemlich großer Tafelapfel von der schönsten Renetten- oder Apfelform und einem großen Borsdorfer sehr ähnlich, dessen gewöhnliche Breite 2¾ und die Höhe 2½ Zoll beträgt.

Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und nur gegen den Kelch ist die Wölbung etwas spitzer als gegen den Stiel.

Der grünbleibende Kelch steht in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung und der halb Zoll lange Stiel in einer engen und tiefen Höhle, die mit Rost umgeben ist.

Die Grundfarbe der Schale ist ein schönes, etwas trübes Goldgelb, welches zur Erhöhung der Schönheit auf der Sonnenseite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen und oft gleichsam nur roth punktirt ist, ohne bemerkbare Streifen.

Die Frucht ist überall mit sternförmigen grauen Flecken besetzt, die oft eine Art von schönem Netz bilden und in deren Mitte sich oft kleine weiße Punkte befinden.

Auf der Sonnenseite werden diese Sternflecken größer und braun.

Die Frucht hat einen schwachen Rosengeruch.

Das Fleisch ist, besonders unterhalb der Schale gelbweiß, weich, voll Saft, feinkörnig, ohne Geruch und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure.

---

*) Ist der vorstehenden R. v. Orleans und der nachstehenden großen Kasseler-Renette sehr ähnlich und kann fast von derselben, wenn man nicht die Früchte beisammen hat, nicht unterschieden werden.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist meistens nicht geschloßen; die Kammern sind geräumig und enthalten große kaffeebraune Kerne.

Die Frucht reift im November und dauert bis in den März.

Der Baum erfordert einen guten tiefgründigen Boden und keinen rauhen Standort. Er wächst nicht sehr üppig, erreicht eine mittelmäßige Größe und hat etwas hängende Aeste.

Der Baum ist frühzeitig tragbar und überhaupt sehr fruchtbar.

Die Verbreitung dieses Apfels ist nicht sehr groß und erstreckt sich meist nur über die deutschen Gärten.

Die Frucht ist übrigens malerisch schön, gehört zu den besten Tafeläpfeln ersten Ranges und darf als solche allgemein empfohlen werden.

64. Die große Kasseler Renette. (Diel IV. S. 140.) Ruith im Oberamt Stuttgart, Böblingen, Eßlingen, Hohenheim, Stuttgart, Ehingen, Pfullinger Thal, Ettershofen und Baumerlenbach, in Tübingen, Oehringen und Ludwigsburg (Würtemberg); Weigolshausen und Kronungen in Franken; Kroneberg, Wiesbaden und im Lahnthal im Herz. Nassau; im Heidelberger Garten; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Kasseler Renette; Lambsheim in Rh.-Baiern.
Reinette piquée; Neustadt an d. Haardt.
Reinette marbrée; in Speier.
Reinette charactère; in Dirmstein und Dürkheim in Rh. Baiern.
Holländer Goldströmling; Hemsbach an der Bergstraße.
Gernsbacher; Bruchsal und im landw. Garten zu Heidelberg.
Große Goldrenette; Amorbach.
Winterhebeling; Rothenfels im Murgthal.
Gestreifter Würzapfel; Handschuchsheim bei Heidelberg.
Herbstgoldrenette; Bruchsal.
Edler Prinzessinapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Kronrenette, Reinette parmaine rouge; Wächtersbach Gr. Hessen.
Würtemberger Renette; Meisenheim a. Glan.
Muskatrenette; Michelstadt im Odenwald.
Gestreifte Renette; Gelnhausen (Ch. Hessen).
Parmaine royale; Wächtersbach (Gr. Hessen).
Großer Kopetapfel; Schrießheim a. d. Bergstraße.
Prinzen-Renette; v. Kettelhold in Mannheim.
Goldrenette und Französischer Borsdorfer; in Darmstadt.
Derölls große Goldrenette; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Gertling; im Biebergrund (Ch. Hessen).
Osnabrücker Renette; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Digitized by Google

Großer Weinapfel; Mannheim.
Streifapfel; Gelnhausen (Ch. Hessen).
Großer holländscher Pepping; Wächtersbach im Gr. Hessen.
Goldmohr; b. Hildebrand ebendaselbst.
Französische Renette; Feuerbach im Gr. Baden.
Renette rouge und Newyorker-Renette; in Salem (Gr. Baden.)
Gelbe Renette; Lörrach (Gr. Baden).
Doppelte Kasseler-Renette; Diel IV. S. 140.

Diese Tafelfrucht ist ansehnlich groß, ungemein schön, platt gebaut, allein dennoch lauft die Wölbung gegen den Kelch etwas spitzer als nach dem Stiel zu. Die Breite ist gewöhnlich 3 und die Höhe 2½ Zoll; an Spalieren nehmen aber die Längen- und Querdimensionen bedeutend zu.

Der schmale, lang und spitzblättrige Kelch ist halb oder ganz geschloßen, bleibt lang grün und sitzt in einer geräumig tiefen Einsenkung, die mit einigen feinen Falten oder Rippchen umgeben ist, wovon einige sanft und flach über die Frucht hinziehen.

Der meistens dünne Stiel ist 1 Zoll lang, ragt stets über die Frucht hervor und steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit Rost bekleidet ist, der sich oft sternförmig über die Wölbung erstreckt. Manchmal verderben beulenartige Erhabenheiten die Rundung der Stielhöhle.

Die Farbe der feinen, glatten, nicht fettigen Schale ist anfänglich grünlich hellgelb und verwandelt sich bei der Reife in ein mattes Goldgelb. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zur Stielhöhle und weiter als die Hälfte der Frucht, mit etwas trübrothen, kurz abgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt, dabei so reichlich getuscht und punktirt, daß die Streifen undeutlich werden. Die Schattenseite dagegen ist rein und selten findet man bei ihr nur eine Spur von Streifen. Weniger besonnte Früchte haben von diesem Roth kaum nur Anflüge.

Die Punkte sind nicht sehr häufig, im starken Roth fein, weißgrau und nicht sehr ins Auge fallend. Im Gelben dagegen sind sie oft auffallend stark und bald bräunlich oder schwärzlich, als ob es Unrath von Spinnen wäre. Um den Kelch findet man nicht selten Rostanflüge, an dem Bauch jedoch nur selten.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt nur wenn sie übereif ist.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, markig, sehr saft-

Digitized by Google

voll und von einem gewürzhaften, erhabenen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschloßen. Die Kammern sind platt, fast etwas eng und enthalten lange platte, nicht viel vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht wie eine weite Röhre fast bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende November oder Anfangs Dezember und dauert tief in den Winter hinein, wo das Fleisch gerne stippig wird.

Der Baum wächst lebhaft, wird ziemlich stark und ist sehr fruchtbar. Er verlangt einen tiefgründigen Boden und ist im Standort nicht sehr empfindlich, indem er auf Feldern und selbst in etwas gebirgigen Gegenden noch fortkommt und gut gedeiht.

Seine Verbreitung erstreckt sich hauptsächlich über die Wetterau, die Lahngegend und er wird häufig am Main, an der Bergstraße in Würtemberg um Stuttgart bei Ruith und andern Gegenden des südlichen Deutschlandes angetroffen.

Ein vortrefflicher Tafelapfel vom ersten Rang, der wegen der Dauerhaftigkeit des Baumes besonders zu empfehlen ist, zumal in Obstgärten und auf Aecker in ordentlicher Lage. Auch als Zwergbaum hat er im Gemüsegarten besondern Werth, da er als solcher viel größere Früchte bringt.

65. Kleine Kasseler Renette*). (Diel I. S. 182.) in Freinsheim in Rh.-Baiern, Oehringen, Hohenheim, Stuttgart, Ludwigsburg, und Ettershofen (Würtemberg).

Kleine gelbe Renette; Lambsheim in Rh.-Baiern.

Eine mittelgroße Renette von schöner Form und im Umriß einem schönen Borsdörfer gleich. In seiner Vollkommenheit ist er 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der Bauch rundet sich gegen Stiel und Kelch fast gleichmäßig ab und sitzt in der Mitte der Frucht.

Der Kelch ist weit offen und steht in einer fast flachen weitgeschweiften Einsenkung, aus der sich niemals Falten erheben, die am Apfel Rippen bilden, sondern dieser behält stets die schönste Rundung.

Der Stiel ist meist kurz, mißt gewöhnlich ½ Zoll und steht in einer größtentheils seichten rostfarbigen Höhle.

---

*) scheint ein Sämling von der vorstehenden Art zu sein, da er bedeutend kleiner, namentlich aber in rauhen Gegenden selbst sehr fruchtbar ist.

Digitized by Google

Die nicht fettige Schale hat eine goldgelbe, beim Abreiben glänzende Farbe, wenn die Frucht reif ist. Die Sonnenseite ist sehr stark mit einem schönen, bei dem Abreiben glänzenden Carminroth so fein und häufig punktirt, daß solches oft verwaschen aussieht, und in diesem punktirten Roth sind oft abgesetzte, dunkelrothe Streifen, die bei sehr besonnten Früchten erst nach den Seiten hin sichtbar werden, und auf den Brennpunkt der Sonne sich gleichsam mit dem punktirten Roth zur Erhöhung der Farbe in eine glänzend rothe Fläche scheinen vereinigt zu haben.

Früchte ohne diese rothen Streifen findet man nicht und nur bei beschatteten Früchten wird alles blässer und minder häufig. Oft überzieht aber dieses streifenartige und punktirte Roth in abnehmender Farbe auch die ganze Schattenseite.

Dabei ist die Schale über und über mit oft unregelmäßigen, graurothen Punkten besetzt und nicht selten findet man auch einige Rostflecken, Figuren, Warzen und häufig weißgraue, schwarzeingefaßte Flecken.

Die Frucht hat keinen Geruch.

Das Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem erquickend angenehmen, zuckerartigen Geschmack, ohne Säure.

Das Kernhaus ist geräumig, geschloßen und enthält viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich schmackhaft und voll Saft bis in das Frühjahr, wo sie dann welkt und fade wird.

Der Baum wächst zwar nicht so üppig heran und wird nicht stark, allein er erreicht dennoch ein bedeutendes Alter und ist in der Blüthe sehr dauerhaft, weßhalb er selbst in rauhen Gegenden im offenen Felde fortkommt. Dabei ist er sehr fruchtbar, trägt wohl über das andere Jahr und bei gutem Standort fast jährlich.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich hauptsächlich über die Wetterau, die Gegend von Oehringen und mitunter häufig über viele Orte des südlichen Deutschlandes.

Ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel vom ersten Rang, der zum rohen Genuß bis zum Frühling aushilft. Auch in der Küche dient er zu Compott gleich dem Borsdörfer. Der Wein von der kleinen Kasseler Renette ist ausgezeichnet und sehr dauerhaft.

Digitized by Google

Kein Apfel hat so vielfachen Werth für den Landmann und Gartenliebhaber als dieser, weßhalb wir ihn, besonders für etwas rauhe Gegenden, bestens empfehlen wollen.

Herrn Domänen-Director Mangold aus Oehringen äußerte seine Erfahrungen über diesen Apfel in der Versammlung der Wein- und Obstproduzenten zu Würzburg 1842 folgender Art:

Der Baum wächst zwar nicht so üppig heran, allein er wird sehr alt, ist in der Blüthe durchaus nicht zärtlich und kommt gut in den rauhsten Gegenden fort. Er ist so außerordentlich fruchtbar, daß er in manchen Jahren keine Sommertriebe bringt. Ist zum rohen Genuß höchst schätzbar und von langer Dauer, bis zum April. Der Most davon ist ausgezeichnet geistreich und haltbar.

66. Englische Wintergoldparmäne*). (Diel XVI. S. 174.) bei Andreä in Wächtersbach (Rh.-Hessen), Freudenthal, Ochsenburg, Nordheim, Böblingen, Cannstadt, Eßlingen, Leonberg, Marbach, Neckarsulm, Hohenheim, Stuttgart, Herrenberg, Tübingen, Göppingen, Geißlingen, Sindringen, Ruith b. Stuttgart, Oehringen, Geisburg Heilbronn, Ludwigsburg, Rohracker, Laudenbacher Hof und Hohenheim (Würtemberg), Heidelberger Baumschule und bei Bruchsal.

Königspepin; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Großer böhmischer Borsdorfer; Würzburg (bei Geyer).

Kronrenette; Fechenbach und Kreuzwertheim (a. Main).

Englische Granatrenette; Ludwigsburg.

Goldrenette; Ehingen (Würtemberg).

Großer englischer Borsdorfer; Landau.

Pfaffenapfel; Kreuzwertheim am Main.

Royal d'Angleterre; Hofgarten zu Würzburg.

Herbstapfel; Hofgarten zu Werneck (Franken).

Pepping v. Holland; Liegel S. 67.

König der Peppings, King of the Pippins; in der Baumschule zu Bollwiller (Elsaß).

Golden Winter-Parmain, King of Pippins; England.

Ein köstlicher und prachtvoller Apfel, der mit der Renette von Orleans die meiste Aehnlichkeit hat. Die Frucht ist 3 Zoll breit und 2½

---

*) Diesen Apfel, der mit Recht der König der Aepfel genannt wird, erhielt Diel im Jahr 1800 zuerst von dem berühmten Handelsgärtner Lodiges in London mit den Worten: Der Beste von allen Aepfeln!

Digitized by Google

Zoll hoch, allein obgleich sie breiter als hoch ist, so ist sie doch etwas hochausſehend.

Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich plattrund gegen den Stiel ab. Nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, ſo daß beide Wölbungen ſichtbar verſchieden ſind.

Der Kelch iſt ziemlich offen und ſitzt in einer geräumigen, weiten und tiefen Einſenkung, in der man oft viele und feine Falten ſieht, die ſich über den Rand der Einſenkung erheben und auf der obern Fläche der Frucht verlieren, bisweilen aber auch bis an den Bauch fortziehen. Der Stiel iſt meiſt ½ Zoll lang, bisweilen flammig überzogen und ſitzt in einer trichterförmigen Vertiefung, die mit ſtrahlig ausgehendem Roſt überzogen iſt.

Die Farbe der glatten feinen Schale iſt vom Baum ein gelbliches Weiß, welches mit der Zeitigung ein hohes, goldartiges Citronengelb wird und wobei man auf der Sonnenſeite, welche vollkommen goldartig iſt, viele abgeſetzte, ſchöne carmoſinrothe Streifen ſieht, zwiſchen denen ein rother Tuſch erſichtlich, durch welchen die Grundfarbe durchſchimmert und ſich zu einer wirklichen feurigen Goldfarbe erhöht. Bei beſchatteten Früchten iſt die Färbung unbedeutender und die Grundfarbe erſtreckt ſich dann rein über einen großen Theil der Frucht.

Die Frucht iſt mit weißen und kleinen braunen Punkten leicht überſäet, hat keinen bedeutenden Geruch und welkt erſt im Winter, aber nur wenig.

Das Fleiſch iſt weiß, etwas ins Gelbliche ſpielend, ſehr fein, feſt, faſt abknackend, ſaftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, angenehmen Zuckergeſchmack ohne Weinſäure, wie dieſes bei den Renetten der Fall iſt.

Die Frucht zeitigt im October und hält ſich bis gegen den Juni, allein im April verliert ſie ſchon am Geſchmack und nimmt an Werth ab.

Der Baum wächſt ſchon in der Baumſchule gerade und kräftig auf und zeichnet ſich wegen der ſchönen Stämme ſchon da aus*). Er bekommt ſpäter einen ſchönen Stamm mit einer aufſteigenden kugelförmig belaubten Krone, iſt nicht zärtlich in der Blüthe, trägt früh und reich und gedeiht im ungebauten Boden, ſelbſt in etwas rauhen Gegenden wie z. B. in Ruith bei Stuttgart, Hohenheim und andern Orten.

*) Wir haben in unſerer Baumſchule beſtändig Vorräthe von dieſem Apfel.

Digitized by Google

Dieser Apfel wird besonders von Hohenheim aus in Würtemberg sehr verbreitet und kommt jetzt in allen Baumschulen und vielen Gärten vor.

Der Werth dieses Apfels der allen Anforderungen entspricht, ist übrigens noch viel zu wenig bekannt und kann nicht genug empfohlen werden, da er alle gute Eigenschaften in sich vereiniget; denn seine Frucht ist nicht allein malerisch schön, sondern sie gehört auch unter den ersten Rang der Tafelfrüchte und zugleich zu jedem ökonomischen Gebrauch vorzüglich.

Wein von diesem Apfel mag eine vorzügliche Güte erlangen!

Herr Domänendirector Mangold aus Oehringen äußerte sich bei der Versamlung in Würzburg: Die Wintergoldparmäne, die an Feinheit des Geschmackes, so wie an Schönheit den Luiken bei weitem übertrifft, ist durchaus nicht zärtlich in der Blüthe, trägt sehr gern und fast jährlich und geräth selbst auf ungebautem Weidland. Der Baum wächst sehr lebhaft, ist einer der allerschönsten, wird sehr groß und kugelförmig in der Krone.

Der Apfel hält sich bis gegen April und der Most dieser Sorte gehört zu den allerbesten. Die Wintergoldparmäne kann nicht genug empfohlen werden.

Pfarrer Hörle von Sindringen in Würtemberg trägt bei der Versammlung in Heilbronn 1846 vor, daß die englische Wintergoldparmäne in der Baumschule nicht nur den schönsten Wuchs zeige, sondern daß die aus den Kernen derselben erzielten Wildlinge sich auch durch ihren schnellen und geraden Wuchs auszeichnen.

Classe V. Ordnung I.

Platte Streiflinge.

67. Aechter Winterstreifling*). (Diel I. S. 191.) in Fechenbach am Main; Bruchsal und Heidelberg; Weikersheim in Franken und Rosenhöhe bei Darmstadt; Hohenheim, Tuttlingen und Lautenbach (Würtemberg).

Carmes- und Dortchensapfel; a. d. Lahn.

---

*) Dieser hat den Namen Strömling von den vielen rothen Streifen, womit die Früchte vom Stiel bis zum Kelch überzogen und bezeichnet sind.

Digitized by Google

Rümmergrießling;*) im ganzen Wiesenthal im badischen Oberland.
Winterstriepling; in Holland (Knoop).
Streifling; Lohr im Spessart; Wertheim am Main, Rosenhöhe bei Darmstadt und Fränkisch Crumbach im Gr. Hessen; Hof Adamsthal bei Wiesbaden, Bruchsal.
Rother Winterstreifling; Rosenhöhe bei Darmstadt und Mainz.
Calvillartiger Streifling; Erbach im Odenwald.
Stromapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Strömapfel; Altenheim a. Oberrhein, Handschuchsheim, und Bruchsal im Gr. Baden; Wallerstädten im Gr. Hessen.
Strömling; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Winterströmling; Münchzell in Baden.
Strömerling; Hof Adamsthal bei Wiesbaden.
Haferapfel; in Edenkoben in Rh.-Baiern.
Weinapfel; Kirchheim bei Heidelberg, Edesheim in Rh.-Baiern.
Weinlingsapfel; Mosbach am Neckar und Münchzell (Gr. Baden).
Margarethenapfel; Neuenheim bei Heidelberg.
Rothapfel; Boehl in Rh.-Baiern.
Maisüßer Streifling; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Gestreifter Bamberger; Biebergrund in Ch. Hessen.
Schmiedtapfel**); Bodmann u. Salem a. Bodensee.
Nägeliapfel; Rothweil am Kaiserstuhl bei Freiburg.
Großgrießlicher; Müllheim im badischen Oberland.
Königlicher Streifling; ebendaselbst.
Winterkurzstiel; ebendaselbst.
Frauenapfel; Britzingen im bad. Oberland.
Winigerapfel (Weiniger); Rothweil unweit Freiburg.
Wienling; Michelau in Franken.
Gewürzapfel; Böhrenstetten im bad. Oberland.
Großer Tafelapfel; in Niederhausen ebendaselbst.
Vögelisapfel; Breisach am Oberrhein unweit Freiburg.
Gestreifter Breitling; Bodmann am Bodensee.
Kleiner Breitling; Orb in Franken.
Rothe Renette; Ettenheim und Rothweil im Gr. Baden.
Gestreifter Madapfel; Mainz, Salem.
Edler Kohlapfel; Aufenau bei Orb in Franken.
Jakobsapfel; Wolfsmünster in Franken.
Friedleinsapfel; Kreuzwertheim am Main.
Seidenhemd; Mainz.

*) Man sehe die Note bei dem kleinen Winterstreifling.
**) Eine sehr große Spielart, die am Bodensee häufig vorkommt.

Digitized by Google

Bruſtapfel; Wächtersbach im Gr. Heſſen.
Rother Stettiner; Meiſenheim am Glan.
Sternapfel; ebendaſelbſt.
Roſenapfel; Fränkiſch Crumbach im Gr. Heſſen.
Grauer Madapfel; Kranichſtein bei Darmſtadt.
Häußlig; Schrießheim a. d. Bergſtraße.
Schweizerapfel;
Walzleapfel;
Bachapfel;
Pflaſterapfel; } in der Umgegend von Offenburg.
Breitgrießlicher;
Münſterthäler;
Immergrießlicher;

Kein Apfel zählt ſo viel Verſchiedenheit und Verwandtſchaft mit andern, wie dieſer, der in Bezug auf Form, Farbe und Größe äußerſt wandelbar und abweichend iſt. Es geht daraus hervor, daß er deutſcher Abkunft iſt, in Deutſchland ſeit undenklicher Zeit kultivirt wird und durch Samen allmählig Spielarten erzielt worden ſind. Auch mögen in der neuern Zeit durch Baſtardirung mit franzöſiſchen Sorten eine Menge neuer feiner Abkömmlinge erzielt worden ſein, die jetzt bei den Pomologen unter glänzenden Namen paradiren. Jedenfalls iſt anzunehmen, daß die ganze Familie der Winterſtreiflinge von einem gemeinſchaftlichen Stammvater herkomme und daß ſie zu den älteſten Aepfeln gehören, die in Deutſchland gebaut werden. Wir wollen nur diejenige Hauptform der Winterſtreiflinge beſchreiben, die ſo ziemlich die Hauptrolle unter den verſchiedenartigſten Benennungen im ſüdlichen Deutſchland ſpielt und die vielartigen Spielarten, die hierunter ſich befinden, keiner weitern Prüfung unterwerfen, da ſie in der Vegetation, in Werth und in der Benutzung alle ziemlich gleich ſind.

Der eigentliche ächte Winterſtreifling, den wir als Grundform annehmen wollen, iſt ein ziemlich großer, etwas platter, doch meiſt kugelförmiger Apfel von meiſt 2½ bis 3 Zoll Breite und 2½ bis 2¾ Zoll Höhe, der oft auf einer Seite niederer als auf der andern iſt.

Der geſchloſſene Kelch ſteht in einer ziemlich engen, ſeichten Einſenkung, die mit kaum bemerkbaren feinen Rippen umgeben iſt. Dagegen ziehen feine Erhöhungen ſehr merklich über den ganzen Apfel, ohne jedoch die Rundung deſſelben zu verderben.

Digitized by Google

Der kurze Stiel steht in einer mehr oder weniger rostfarbenen Höhle und geht nicht über die Stielwölbung hinaus.

Die Grundfarbe der feinen Schale ist anfänglich hellgrün, welches im Liegen hellgelb wird und fein fettig anzufühlen ist.

Diese Grundfarbe ist auf der Sonnenseite sehr stark, mit gewöhnlich kurz abgesetzten, dunkelcarmosinrothen Streifen, vom Kelch bis zum Stiel bedeckt, die dabei meistens bei recht besonnten Früchten in ihren Zwischenräumen so stark punktirt, getuscht und manchmal so völlig lavirt sind, daß nur sehr wenig von der Grundfarbe durchschimmert und die Streifen erst auf den Seiten wieder recht sichtbar werden.

Nach der Schattenseite vermindern sich die Streifen und werden bläßer.

Die Frucht riecht nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, weich, locker, markig, saftig und von einem sanften, süßsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis März und April.

Der Baum wächst lebhaft und wird sehr groß, alt und fruchtbar. Er kommt fast in jedem Boden, wenn er anders nicht zu kiesig und sandig ist, oder geschlossene Felsunterlagen hat, fort und ist selbst in rauheren Gebirgsgegenden fruchtbar und über das andere Jahr tragbar. Seine Verbreitung erstreckt sich über das ganze südliche Deutschland, wo er in der Lahngegend und in der Wetterau unter dem Namen Carmesapfel, im badischen Oberland unter Grießlicher und Rümmergrießlicher und in den übrigen Gegenden häufig unter Streifling, Strömling, Strömerling, Weinapfel ꝛc. und vielen andern Benennungen, wie dieses im Eingang zu ersehen ist, hinlänglich gekannt ist. Es unterliegt keinem Zweifel, daß dieser Apfel deutschen Ursprungs ist und schon vor Jahrhunderten am Rhein angebaut war; da er sehr gesunde Kerne hat, so ist anzunehmen, daß er vielfach aus Samen zufällig und auch absichtlich gezogen worden ist, was wir an den vielen verwandten Formen und Farbenabänderungen ersehen können.

Es ist dieser, wie auch die verwandten Spielarten ein köstlicher Wirthschaftsapfel, der einen vorzüglichen Obstwein liefert und ebenso vortrefflich zum Schnitzen, Kochen und selbst zum rohen Genuß für den Landmann von Werth ist.

Digitized by Google

Gehört zum zweiten Rang und verdient alle mögliche Empfehlung auf Feldern Wiesen und in Obſtgärten.

Wir beſitzen junge Stämme in Menge in unſerer Baumſchule dahier.

68. Weißer Madapfel. (Diel I. S. 207.) Darunter verſtehen wir alle diejenigen Formen welche ſtreifenlos, hell- oder dunkelrothgeſtreift ſind, und die ſich an den braunen Madapfel durch die dunkelrothgeſtreifte Form anſchließen.

Weißer Madapfel; Wallerſtädten, bei v. Jungenfeld in Mainz, und Darmſtadt (Gr. Heſſen), Fechenbach am Main, Bruchſal; Oehringen, Tuttlingen, Hohenheim und Heilbronn (Würtemberg), Gelnhauſen (Ch. Heſſen).

Weißer Würzapfel*); Heidelberg; Doſſenheim, Neuenheim und Handſchuchsheim a. d. Bergſtraße.

Geſtreifter Madapfel; bei Simon in Eberſtadt und Darmſtadt (Gr. Heſſen), Eberbach a. Neckar, Orb in Franken.

Würzapfel; (Gewürzapfel)**); Schrießheim, Laudenbach, Doſſenheim, Neuenheim und anderen Orten an der Bergſtraße, Wieblingen bei Heidelberg, Dietz a. d. Lahn, Münchzell und Kirchheim (Baden).

Madapfel und auch Mädapfel; in der ganzen Wetterau, Frankfurt, Laudenbach an der Bergſtraße, Landau, Kreuzwertheim am Main, Götzingen bei Walldürn, Mainz, Roßbach (Ch. Heſſen).

Tiefputzen; Wertheim am Main, Laudenbach a. d. Bergſtraße, Offenburg und Würzburg.

Zwiebelapfel, Sauerwalzle und Kreuzapfel; Offenburg.

Frankfurter Moſtapfel***); Heidelberg.

Dauerapfel; Eberbach am Neckar.

Maidapfel†) Michelſtadt im Odenwald.

---

*) Die Benennung wurde dieſem Apfel ſchon in der Mitte des 16ten Jahrhunderts in der Umgegend von Zweibrücken beigelegt, wo er damals ſchon ſehr häufig gebaut wurde und es unterliegt ſomit keinem Zweifel, daß dieſer Apfel ſeit uralten Zeiten in Deutſchland kultivirt wird, und daß von ihm unendlich viele Spielarten, wie wir ſie jetzt beſonders um Mainz herum finden, von ihm abſtammen.

**) von dem eigenthümlich angenehmen Gewürz, das dieſer Apfel beſitzt, an der ganzen Bergſtraße ſo genannt.

***) wahrſcheinlich ſo benannt, weil dieſer Apfel in Frankfurt zu dem dort berühmten Aepfelwein meiſt verwendet wird.

†) Maid-, Mad-, Magd- und Mädapfel, von dem altdeutſchen Wort Maid (Mägdlein, Jungfrau) abſtammend, was auf das alte Vorkommen in Deutſchland hindeutet

Digitized by Google

Frankenapfel; Ottenheim und Nonnenweyer bei Lahr.
Winterhebeling; Rothenfels im Murgthal.
Gernsbacher; Bruchsal.
Sauerapfel; Roßbach (Ch. Heſſen), Doſſenheim an der Bergſtraße.
Weinapfel; Fulda (Ch. Heſſen), Schatthauſen und Mosbach (Baden).
Grüner Mädapfel; Biebergrund, Orb in Franken.
Süßer Lench; Gelnhauſen (Ch. Heſſen).
Geſtreifter Borsdorfer; Wächtersbach (Gr. Heſſen).
Strömling; Hornau in Rh. Heſſen.
Weißer Streifling; Schmidt in Bingenheim (Gr. Heſſen).
Rothbackiger Matapfel; Bruchſal und v. Jungenfeld in Mainz.
Rollerpumper; Wirtheim bei Orb in Franken.
Kreuzwegapfel; Wolfsmünſter in Franken.
Rother Mädapfel; (aus Samen gezogen v. Schwab in Speyer) in Mainz.
Breiter Rheinapfel und kleiner Mädapfel; Orb in Franken.
Rother Moſtapfel; Landau.
Franzöſiſche und Ananas-Renette; Bodmann am Bodenſee.
Renette; in Conſtanz.
Nägelisapfel*); Meersburg.
Rothfüßerapfel; am Feldberg (Baden).
Bohnapfel; Schopfheim (Baden).
Nägelskohlapfel; Wachenheim a. d. Haardt.
Röhlings- und Brückenapfel; Münchzell (Baden).

Dieſe beſtimmt ächt deutſche Nationalſorte kommt in den unzähligſten größern und kleinern Formen, ſo wie mit den verſchiedenſten Bezeichnungen vor, welche von der vielfachen Erziehung aus Kernen herrührt. Wir haben auch wahrgenommen, daß dieſer Apfel, wenn er aus Samen erzogen wird, nicht ſo ſehr vom Stammvater verſchieden iſt, wenigſtens behält er die Hauptformen bei und wechſelt meiſt nur in der Größe und Färbung. Bei der Obſtausſtellung in Mainz fanden ſich eine Menge Spielarten aus jener Gegend vor, die wir in eine Reihenfolge, nach der nächſten Verwandtſchaft aufſtellten und dadurch eine Kette bildeten, deren Endglieder, wenn man ſie gegenſeitig verglich, die größte Verſchiedenheit zeigten.

Die Hauptform dieſes mittelmäßigen Apfels iſt plattrund und ſichtbar gerippt.

---

*) weil der Apfel wie eine Bandnelke (Nägeli im bad. Oberland) geſtreift und bezeichnet iſt.

Digitized by Google

In seiner Vollkommenheit meist 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit.

Der Bauch sitzt unter der Hälfte der Frucht gegen den Stiel, um welchen sich dieselbe platt abrundet, so daß die Frucht bequem auf der Platte aufsteht; gegen den Kelch dagegen nimmt die Frucht merklich ab, was ihr bisweilen ein spitzes Ansehen gibt.

Der Kelch liegt in einer sehr ausgebreiteten schüsselförmigen Vertiefung, die mit einer Art Fleischwulst umschlossen ist, welche aus beulenartigen Rippen, die sich über die Frucht hinziehen und derselben ihre Rundung benehmen, besteht. Um den Kelch herum erheben sich dann seine Falten, die sich mit den Rippen vereinigen.

Der Stiel ist sehr kurz, oft nur ein Fleischbutzen und steht in einer schön ausgerundeten Höhle, die mit Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich hellgrün, nachher gelbgrün und in der vollen Zeitigung ganz gelb und von einem unreinen Ansehen.

Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit abgesetzten rothen, ins Bräunliche spielenden Streifen besetzt, und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Bei sehr besonnten Früchten gehen diese Streifen von blasserem Roth vom Stiel aus und um den Apfel herum, bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält; die schöne dunkelrothe Farbe hat alsdann gegen die Streifen die Oberhand. Die weißen zerstreuten Punkte sind besonders im Roth sehr sichtbar.

Die Schale ist am Baum mit sehr sichtbarem blauen Dufte überzogen und es erhalten die stark besonnten Früchte überhaupt ein etwas schmutzig braunes Aussehen.

Die Frucht riecht sehr stark violenartig, so daß einige Aepfel ein ganzes Zimmer damit ausfüllen.

Das Fleisch ist anfänglich grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnig, angenehm säuerlich riechend und von einem ganz eigenen, einschneidenden, erquickend säuerlichen, fein gewürzhaften pikanten Geschmack.

Der Baum wächst in der Baumschule langsamer als die meisten Aepfelsorten zum Hochstamme heran und man braucht dazu immer ein Jahr mehr. Allein wenn er einmal ausgepflanzt ist, so zieht er rasch los und giebt einen großen Baum, der ein hohes Alter bekommt. Er bedarf

Digitized by Google

meistens guten Boden und kommt im hügeligen und flachen Lande, an Straßen und auf Feldern fort.

Die Blüthe widersteht meist der ungünstigen Witterung.

Der Madapfel bringt fast jedes Jahr etwas, über das andere Jahr trägt er aber reichlich und es gibt Bäume, wie bei Frankfurt und an der Bergstraße, die nicht selten 30 bis 40 Körbe voll Aepfel liefern.

Die Reife erfolgt im November und die Dauer erstreckt sich bis in den Juli, um welche Zeit wir nicht selten Körbe voll Früchte auf den Märkten zu Frankfurt, Darmstadt, Mainz und Heidelberg sehen.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich hauptsächlich über die Wetterau, den Nieder- und Mittelrhein, die Bergstraße bis in den Odenwald, und am Main aufwärts bis nach Franken. Im Odenwalde bei Michelstadt kommt er sehr gut fort und ist dort fruchtbar, was auf das Fortkommen in höheren Gebirgslagen schließen läßt. In Würtemberg, am Bodensee und im badischen Oberlande dagegen wird er seltener.

Er kommt bald klein, bald groß, fast ohne Bezeichnung und gestreift vor und geht dann durch dunkle Färbung in den nachbeschriebenen braunen Madapfel über.

Der Apfel ist köstlich auf der Tafel, in der Küche und zum Mosten und Schnitzen und wird, was seinen Werth angeht, von keinem andern übertroffen. Es gibt Personen, die ihn zum rohen Genuß jeder Renette vorziehen und man kann ihn deßhalb dreist in den ersten Rang einstellen. Zum Obstwein ist er so gut wie der Borsdorfer und man kann annehmen daß er einer der ersten Mostäpfel ist. Die berühmten Frankfurter Aepfelweine werden größtentheils von diesem Apfel bereitet.

Es ist somit dieser Apfel dem Landmann nicht genug zu empfehlen.

Wir haben von diesem Apfel junge Stämme in Menge in unserer Baumschule vorräthig.

69. Brauner Madapfel. (Diel I. S. 212.) Hierher gehören die ganz dunkelbraunen Formen bis zu den dunkelbraun gestreiften, welche den Uebergang zu dem weißen Madapfel machen.

Brauner Mad- und auch Mädapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt, Kronenberg, Wiesbaden, Dietz a. d. Lahn, Handschuchsheim und Hemsbach a. d. Bergstraße, Oehringen, Fechenbach am Main, Darmstadt, Orb in Franken, Wallerstädten, Biengenheim und Eberstadt (Gr. Hessen), Heidelberg, Gelnhausen und Biebergrund.

Digitized by Google

Kohlapfel*); Mosbach am Neckar, Laudenbach, Weinheim, Schrießheim, a. d. Bergstraße, Wachenheim a. Haardtgebirg, am ganzen Donnersberg, Mannheim, Hilsbach und Waibstadt im Elsenzthal, Neckargmünd, Bruchsal, am ganzen Haardtgebirge als: Deidesheim, Dürkheim, Dirmstein, Neustadt, Freinsheim, Speier u. s. w.; Hall (Würtemberg).

Schwarzer Würzapfel; Dossenheim, Handschuchsheim, Schrießheim a. d. Bergstraße, Achern in d. Ortenau.

Schwarzer Kohlapfel; Achern in der Ortenau.

Frankfurter Kohlapfel; Wieblingen bei Heidelberg.

Weinbreitling; Heidelberg.

Rother und brauner Mädapfel; v. Mainz bis Coblenz, Heilbronn.

Schwarzer Borsdorfer; Schopfheim (Gr. Baden), Oehringen, Randesacker b. Würzburg.

Schwarzer Tiefputzer; Fechenbach a. Main und Würzburg.

Vogelberger; Fechenbach am Main.

Blauapfel; Wolfsmünster in Franken und Fechenbach am Main.

Schwarzer Mad- und Mädapfel; Orb in Franken, Mainz, Darmstadt und Wallerstädten (Gr. Hessen), Biebergrund.

Schwarzer Backapfel; Neckargemünd.

Rauchapfel; Kreuzwertheim am Main.

Parmäne; b. Gätzschenberger in Würzburg.

Saurer Weinapfel; Kissingen.

Brauner Mädapfel; Mainz.

Geströmte Sternrenette; Bruchsal.

Gewürzapfel; Gaiberg bei Heidelberg, bei v. Boyer in Schierstein im Rheingau, Götzingen b. Walldürn.

Rother Madapfel; Gelnhausen (Ch. Hessen), Hipfelhof (Würtemb.).

Schwarzbrauner Madapfel; Wächtersbach (Gr. Hessen).

Madapfel; im Freigericht, Fränkisch Crumbach und Monsheim (Gr. Hessen), Münchzell (Baden).

Rother Tiefputzenapfel; Meisenheim a. d. Glan.

Zwiebelapfel; Achern in d. Ortenau.

Magdapfel; Speier.

Dunkler Gewürzapfel; Heidelberg.

---

*) Man verwechsle diesen Apfel nicht mit dem eigentlichen Kohlapfel, Pomme volette der Franzosen, welcher an anderm Orte aufgeführt ist. Der Namen Kohlapfel war schon in der Hälfte des 16ten Jahrhunderts, besonders in der Umgegend von Zweibrücken gekannt und es unterliegt, nach autentischen Nachrichten keinem Zweifel, daß man unsern Apfel damit gemeint hat. Dies wird um so wahrscheinlicher, weil auch zu jener Zeit sein Bruder der Madapfel dort schon vorkam. Auch Tabermämontan erwähnt viel später, 1667 eines Kohlapfels, der in der Umgegend von Basel allgemein vorkam.

Digitized by Google

Brauner Würzapfel; Dossenheim und anderen Orten a. d. Bergstraße.
Würzapfel; Schrießheim a. d. Bergstraße.
Rother Frankfurter; Handschuchsheim b. Heidelberg.
Blutapfel; Neunkirchen unweit dem Neckar.
Schlotfegersapfel; Rückertshagen (Würtemberg).
Mohrenapfel; Gerabronn (Würtemberg).

Dieser Apfel ist von dem weißen Madapfel nur durch die dunkelbraunrothe Farbe verschieden und ist in Form, Geschmack, Vegetation und Gedeihen in allen Theilen demselben ganz gleich. Auch in ökonomischer Beziehung findet alles das, was bei dem weißen Madapfel gesagt wurde, auch bei diesem seine Anwendung, indem beide nur eine und dieselbe Art sind, wovon sich der braune Madapfel lediglich nur durch die dunkle Farbe unterscheidet, die wir näher angeben wollen. Am Baum ist der Apfel blau bedustet; die Grundfarbe ist gelbgrün, dabei aber auf der ganzen Sonnenseite mit einem dunkelrothen Leberroth, das ins Schwarzbraune schillernd spielt, überdeckt. Eine für den Maler nicht nachzuahmende Farbe.

Reibt man den Apfel, so wird er schön glänzend, und alsdann sieht man in der schwärzlich rothen Farbe eine Menge hellrothe, oft auch noch dunkler gefärbte Streifen. Auf der Schattenseite, wovon die Grundfarbe kaum den dritten Theil des Apfels einnimmt, verlauft sich die Farbe der Sonnenseite auf gelbgrünlichem Grund in Anfänge von Streifen oder schwachpunktirtes Roth.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich hauptsächlich über das Haardtgebirge bis zum Donnersberge und von Mainz bis Coblenz, sodann in geringerer Menge über die Bergstraße bis zum Neckar, über die Wetterau und den Main aufwärts bis Franken. Manche wollen dieser Frucht eine etwas bessere Qualität und Dauer zuschreiben.

Ist zur Anpflanzung auf Felder und an Straßen nicht genug zu empfehlen.

Junge Stämme davon werden in großen Parthien in unsern Baumschulen abgegeben.

70. Brustapfel*); (Diel VI. S. 159.) im Heidelberger Garten und bei Liegel S. 78.

*) Diel sagt, er habe diesen Apfel, den er bei keinem Pomologen gefunden, aus dem von Steinschen Garten zu Kirberg erhalten. Ob er einmal einen

Digitized by Google

Die Form dieses 3 Zoll breiten und 2¾ Zoll hohen Apfels ist kugelförmig, bisweilen etwas platt aussehend. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus die Frucht gegen den Kelch stärker abnimmt als nach dem Stiel, um den sich dieselbe etwas plattrund zuwölbt.

Der ungemein schöne langgespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lang hellgrün und sitzt in einer etwas engen, tiefen Einsenkung, in der man einige feine Falten bemerkt, die sich oft am Rande derselben ein wenig flach und breitkantig erheben und deutlich auch als flache, sanfte Erhabenheiten über die ganze Frucht, bis zur Stielwölbung hinlaufen.

Der Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit feinem Rost bekleidet ist.

Die Grundfarbe der sehr feinen, etwas zähen, fettigen Schale ist ein helles Grün (Seladon), welches mit der vollen Zeitigung gelb wird. Dabei ist aber die ganze Frucht mit vielen schönen, carmosinfarbigen, kurz abgesetzten Streifen besetzt. Zwischen diesen Streifen ist die Schale auf der Sonnenseite, besonders um die Stielwölbung herum, noch mit dem nämlichen Roth leicht verwaschen, und mit unzähligen rothen Punkten besprengt.

Die Punkte sind ziemlich häufig, fein und weißgrau; Rostanflüge oder dergleichen findet man gewöhnlich keine.

Auf der Schattenseite ist die Frucht nur mit kurzen, abgesetzten Streifen, und das oft nur in punktirter Manier besetzt.

Die Frucht hat einen sehr feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, markig, sehr saftvoll, und von einem sehr angenehmen zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist in der Mitte etwas offen, die Kammern sind weit und enthalten meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre geht mit einer feinen Spitze etwas herab.

Die Frucht zeitigt im October, hält den Winter hindurch, und dauert nicht selten bis Mai und Juni.

Der Baum wächst recht lebhaft und wird groß und stark. Er macht abstehende Aeste, bildet eine flache Krone und ist äußerst fruchtbar.

Catarrh kurirt hat, oder ob er einer schönen runden Mädchenbrust gleichen soll, wäre nicht dabei gestanden.

Digitized by Google

Dieser Apfel ist noch wenig gekannt und scheint deßhalb wenig oder unter andern Namen vorzukommen. Er gehört unserer Ansicht nach zu den Winterstreiflingen und es ist leicht möglich, daß er unter vielen Spielarten dieser zahlreichen Familie versteckt ist.

Einer der ersten vom zweiten Rang, ausgezeichnet für die Wirthschaft und zum rohen Genuß. Der Baum kommt auf Feldern und in Grasgärten vor und scheint selbst in Gebirgsgegenden gut fortzukommen. Er gehört jedenfalls zu den vorzüglichsten Wirthschaftssorten, verdient größere Verbreitung und sollte deßhalb in den Baumschulen nicht fehlen, sondern im Großen für den Landmann angezogen werden.

Er wird in unsern Baumschulen sehr stark vermehrt.

71. Domine Excellente*); im Heidelberger Garten und im Baumann'schen Obstsortiment zu Bollwiller.

Ein platter kleiner Streifling, von dem wir keine genaue Beschreibung geben können, da uns die Früchte dieses Jahr fehlen und keine Beschreibung davon bekannt ist.

Ein kleiner plattrunder, dunkelgestreifter, schmutzig braunrother Apfel. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, fein und gewürzhaft. Die Frucht ist im Dezember noch grün und dauert gewöhnlich ein Jahr, bisweilen auch 1¼ Jahr.

Der Baum scheint auch sehr groß zu werden und ist äußerst fruchtbar. Es ist dieses eine sehr kostbare Wirthschaftssorte, die wir außer hier noch nicht wahrgenommen haben. Wir bezogen dieselbe von den Gebrüdern Baumann in Bollwiller und können sie zur Anpflanzung in guten Lagen und tiefgründigem Boden bestens empfehlen.

Als Tafelfrucht gebührt diesem Apfel der erste Rang.

72. Französischer edler Prinzessinapfel; (Diel IV. S. 162.) im Heidelberger Garten.

Princesse noble; in Frankreich besonders in den französischen Baumschulen und Catalogen aufgeführt.

Eine sehr schöne, in Deutschlands Kernobstsorten Band II. Heft 8 abgebildete, ansehnliche, mittelmäßig große, französische Tafelfrucht.

Ihre Form ist schön eben und glatt, die gewöhnliche Breite 2½ Zoll und die Höhe 2 Zoll messend. Die Wölbungen um den Kelch

*) Kam im Jahr 1834 von der Bollwiller Baumschule in unsern Garten.

Digitized by Google

und Stiel sind nur wenig verschieden und letzterer nur etwas Merkliches breiter.

Der kleine, spitzblätterige Kelch ist halb offen, bleibt meistens lang grün, und steht in einer geräumigen, bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man ganz feine Falten bemerkt, aber über die Frucht selbst sieht man nichts Rippenartiges, obgleich häufig an ihr flache, sanfte Erhabenheiten zu bemerken sind, welche aber die schöne Form gar nicht entstellen.

Der Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer meistens etwas engen, seichten Höhle, die auch manchmal flach und immer mit Rost ausgefüllt ist.

Die Grundfarbe der feinen, geschmeidigen und abgerieben wie lackirt glänzenden Schale, ist anfänglich hellgrün (Seladon), und wird im Winter bei der vollen Zeitigung hellgelb.

Von dieser Grundfarbe ist aber bei ganz freihängenden Früchten wenig zu sehen, da die ganze Sonnenseite mit einem sehr schönen, dunklen Carmosinroth oft stark verwaschen überzogen ist. In diesem Roth sieht man noch dunkelröthere Streifen, die aber erst nach der Schattenseite hin deutlich werden und dieselbe oft blaßroth ganz überziehen.

Nur bei beschatteten Früchten ist die Grundfarbe ganz rein und die Streifen sind bei diesen blaßroth und etwas trüb.

Die Punkte sind nicht häufig und bestehen eigentlich nur in feinen gelblichen Fleckchen in der Haut. Oefters hat die Schale kleine schwarzbräunliche Rostflecken und auch manchmal kleine Warzen.

Die Frucht hat einen feinen angenehmen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist renettartig, weißgelblich, fein, fest, saftig, angenehm süßlich riechend, und von einem gewürzhaften zuckerartigen Geschmack.

Des Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind eng und enthalten viele vollkommene Kerne, die erst spät braun werden. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich bis Mai und Juni. Sie darf aber nicht zu früh abgenommen werden, wenn sie ausdauern soll.

Der Baum wächst lebhaft und macht eine ausgebreitete Krone; er verlangt guten gebauten Boden und eine geschützte Lage und eignet

Digitized by Google

sich hauptsächlich für den Obstgarten und auf gute Felder in nicht zu offener Lage.

Auf Johannesstamm veredelt, trägt die Frucht reichlich und bekommt eine schöne Größe und ein vortreffliches Ansehen.

Dieser kostbare und zugleich malerisch schöne Apfel gehört zum ersten Rang und ist eine köstliche Tafelfrucht für den Winter, die nicht genug empfohlen werden kann.

Wird in unserer Baumschule häufig angezogen.

Ordnung II.

Zugespitzte Streiflinge.

73. Kleiner Winterstreifling; im Erbgroßherzoglichen Garten in Darmstadt.

Kleiner Reutzerling; bei Christ Nro. 239.

Kleiner Rümmergrießlicher*); im Wiesenthal im bad. Oberland.

Spitzigerapfel; Rothweil, Hecklingen und Breisach am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Weißspitziger; Amoltern a. Kaiserstuhl bei Freiburg.

Rothspitziger; Kichlingsbergen a. Kaiserstuhl.

Gewürzapfel; Ettenheim im Gr. Baden.

Strömling**); in Bruchsal und Neuenheim bei Heidelberg.

Frankfurter; in Neuenheim bei Heidelberg.

Strömler; Bodmann am Bodensee.

Stromer; bei Constanz.

Striefling; Orb und Wolfsmünster in Franken.

Rother Striefapfel; Gelnhausen in Ch. Hessen.

---

*) In Hebels Gedichten angeführt. Der Namen soll von einem Dorfe Rümmingen unweit Lörrach im Gr. Baden herstammen, wo dieser Apfel jetzt noch häufig und als Nationalsorte vorkommt.

Den Namen Rümmingen aber leitet man von einem Götzen Rum her dem zu Ehren diese Aepfel als Opfer dargebracht worden sein sollen. Grieslich heißt gestreift, gesprengt, gescheckt und wird in der dortigen Mundart chrüßlich und das ganze Wort Rümmerchrüßlicher ausgesprochen.

**) Dieses ist eine Benennung, unter der im 16ten Jahrhundert, in der Umgegend von Zweibrücken, dieser Apfel gekannt war und es unterliegt wohl keinem Anstand, daß er schon viele Jahrhunderte in Deutschland heimisch ist, und daß nach und nach viele Abkömmlinge von ihm gefallen sein mögen.

Digitized by Google

Striemapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Leitheimer Streifling; Wächtersbach im Gr. Hessen.
Großer Streifling; in Salem am Bodensee.
Haberapfel; Weinheim an der Bergstraße und Randesacker bei Würzburg.
Penser; in Tullingen bei Basel.
Rothbacher; Bodmann am Bodensee.
Wilder Kellerapfel; Kichlingsbergen am Kaiserstuhl bei Freiburg.
Bäußler; Schopfheim im Gr. Baden.
Döbeleapfel; Breisach unweit Freiburg.
Puppicherapfel; Lörrach unweit Basel.
Weinapfel; Nordweil, Gaiberg bei Heidelberg im Gr Baden.
Weinlingsapfel. Münchzell unweit Heidelberg.
Edeladeliger; Lörrach bei Basel.
Hutzmuserle; Schopfheim im Gr. Baden.
Dittleapfel; Britzingen im bad. Oberland.
Mostapfel; Königsschaffhausen unweit Freiburg, Laudenbach an der Bergstraße.
Kapuzinerapfel; Schopfheim und Wallburg im bad. Oberland.
Granatapfel; Endingen unweit Freiburg.
Geriger; Rothweil ebendaselbst.
Frankenapfel; Elgersweier bei Offenburg.
Rheinkiesel; Ettenheim und Niederschopfheim im Gr. Baden.
Frauenapfel; Endingen und Rothweil unweit Freiburg.
Grüßlicher oder Eßlinger; Schopfheim, Müllheim und Britzingen im bad. Oberland.
Grunacher; Rothweil unweit Freiburg.
Früher Adamsapfel; daselbst.
Gestreifte Renette; in Rothweil und Ettenheim im Gr. Baden.
Schmalzapfel; Ettenheim im Gr. Baden.
Weihnachtskindleapfel; am Feldberg in Baden.
Christapfel*); Elgersweier bei Offenburg.
Nelkenapfel**); Mannheim.
Nägelisapfel; bei Forchheim am Ober-Rhein.
Knoblicher; in Breisach unweit Freiburg.
Königsapfel und Lorenzenapfel; Königschaffhausen unweit Freiburg, Tutschfelden im bad. Oberland.
Rothapfel; Wolfsmünster in Franken.

---

*) Dieser Namen kommt von dem Bescheeren mit diesem Apfel am Weihnachtsabend, wo derselbe gewöhnlich noch frisch und gesund ist.

**) Nelken- und Nägelisapfel, kommt von den schönen rothen Streifen, die Aehnlichkeit mit den braungestreiften Nelken haben.

Digitized by Google

Kauzapfel; Höchst bei Orb in Franken.
Zehntheber; Wächtersbach Gr. Hessen.
Schnitzapfel; Dossenheim bei Heidelberg.
Weichapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Brückenapfel; Waibstadt bei Sinsheim im Gr. Baden.
Kleiner Schleifstein und Gutächterle; bei Offenburg.
Paradiesapfel, Christnachtsapfel; ebendaselbst.
Kreuzapfel; ebendaselbst.

Ein kleiner, dem Borsdorfer ähnlicher Apfel, der sich von dem Winterstreifling durch eine kleinere, mehr spitz zulaufende Form unterscheidet. Der Apfel ist wohl etwas platt, lauft aber dabei doch immer gegen den Kelch spitz zu und gibt ihm ein mehr oder minder spitzes Aussehen.

Die gewöhnliche Breite ist 2 Zoll und die Höhe etwas weniger, häufig aber auch ganz mit der Breite gleich. Es ist gar kein Zweifel, daß dieser Apfel ein Abkömmling von dem Winterstreifling ist, der aus Samen erzielt wurde und in unzähligen Spielarten in Deutschland verbreitet ist, die fast in jedem Ort unter eigenem Namen gehen.

Der geschlossene, oft lange grün bleibende Kelch steht in einer geringen, manchmal fast flachen Einsenkung, die mit feinen Rippchen umgeben und oft etwas rostfarbig ist. Die Frucht selbst hat nichts Rippenartiges, sondern sie ist eben so wie ein Borsdorfer.

Der dünne Stiel ist ¾ bis ein 1 Zoll lang und steht in einer seichten, oft fast flachen Höhle, die entweder feinrostfarbig oder glatt und dann grün ist.

Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Grün, das aber im Liegen in ein zwar schönes, aber trübes Gelb übergeht, dabei ist die Frucht rund herum, vom Kelch bis zum Stiel, kurz abgesetzt mit einem trüben Blutroth gestreift, das auf der Sonnenseite ziemlich häufig, auf der Schattenseite aber nur zerstreut und blaß ist. Zwischen diesen Streifen ist die Sonnenseite noch punktirt. Wenig besonnte Früchte haben kaum Spuren von Streifen. Außerdem findet man vorzüglich im Roth noch ziemlich viele feine, weißgraue Punkte und oft auch Rostflecken.

Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saftig und von einem kraftvollen, angenehmen, fein gewürzhaften zuckerartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November, schmeckt im Januar am besten und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Der Baum wächst schön und zu einem ziemlich kräftigen Stamm heran, der ein hohes Alter erreicht und sehr fruchtbar ist. Er verlangt etwas tiefgründigen Boden und kommt selbst in rauhen Gegenden fort. Seine Früchte werden von Stürmen nicht leicht abgeworfen.

Die Verbreitung erstreckt sich, wie wir aus der langen Liste der Provinzialbenennungen sehen, über das ganze südliche Deutschland, besonders über die Rhein- und Lahngegend und über die Wetterau.

Ein äußerst beliebter Wirthschaftsapfel zu jedem beliebigen Gebrauch für den Landmann, vom zweiten Rang, der zum Dämpfen dem Borsdorfer gleichgestellt wird. Dabei gibt er einen dauerhaften vorzüglichen Obstwein und ist zum rohen Genuß den ganzen Winter vortrefflich.

Ein eigentlicher Straßenbaum, der für rauhe Gebirgsgegenden, so wie auch für milder gelegene Gegenden, allgemein empfohlen werden darf.

74. Prinzessin Apfel*); (Diel I. S. 216.) in den deutschen Gärten und Baumschulen, im Heidelberger Garten unter Nro. 554, Speier.

Spitzapfel; Weigolshausen (Franken), Mosbach und Unterschefflenz (Baden).

Pomme de Princesse; in Frankreich.

Princes Appel; in Holland.

Die Frucht ist sehr unregelmäßig und man könnte unter zwölf Stücken die Formen für die vier Ordnungen der Streiflinge finden; die meisten sind aber länglich 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit.

Der Kelch steht meistens in einer unebenen, flachen, bald in einer etwas ansehnlichen tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten umgeben ist, wovon man aber am Apfel keine wahren Rippen wahrnimmt, obgleich derselbe häufig durch breite Erhabenheiten der runden Form entbehrt.

Der Stiel ist oft kurz, häufig aber auch ½ Zoll und mehr lang und steht bald in einer flachen, bald in einer etwas vertieften Einsenkung.

Die Grundfarbe der fettig anzufühlenden Schale ist blaßgelb, das auf dem Lager citronengelb wird. Die Sonnenseite ist stark mit ziemlich breiten, unregelmäßigen, carmosinrothen Streifen besetzt und

*) Ist nicht mit dem Französischen edlen Prinzessinapfel Diel IV. S. 162. zu verwechseln, welches ein runder, gestreifter edler Apfel von erstem Rang ist.

Digitized by Google

zwischendurch ebenso punktirt. Die Schattenseite ist entweder rein gelb oder hat hie und da Spuren von blaßrothen Streifen, was auch bei den beschatteten Früchten auf der Sonnenseite der Fall ist. Charakteristisch sind die Rostanflüge in verschiedenen Figuren und Zügen, die häufig auch nur in graue Punkte übergehen.

Die Frucht riecht wenig, das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig und von einem weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen und regelmäßig. Die Kammern sind weit, geräumig und enthalten kleine, dicke Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis in den Mai; welkt aber gerne, wenn sie zu früh abgemacht wird.

Der Baum, von mittlerer Größe, wächst ziemlich schnell, trägt frühzeitig und außerordentlich gern. Die Krone ist ausgebreitet und bringt vieles Fruchtholz.

Ein schöner, ziemlich großer, sehr tragbarer Apfel, besonders zum Dörren, Mosten und selbst für die Tafel nicht auszuschließen, dessen Verbreitung unseres Wissens bis jetzt über das Lahnthal und die Gegend von Mosbach unweit des Neckars sich erstreckt. Außerdem finden wir ihn in Gärten und Baumschulen des südlichen Deutschlands ziemlich verbreitet.

Ein schöner deutscher Apfel vom zweiten Rang, der für die Wirthschaft zum Dörren und Dämpfen ganz vorzüglich und für die Tafel und zum Mosten nicht zu verachten ist, dessen Anpflanzung wir dem Landmann sehr empfehlen. Wird in unserer Baumschule häufig angezogen.

Ordnung III.

Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

75. Frauenrothacher und **Frauenrothlicher***); bei Salem, Constanz und am Bodensee überhaupt.

Ein sehr schön aussehender, feurigroth gestreifter, deutscher Apfel, der 2½ Zoll hoch und eben so breit ist und zu den vorzüglichsten Winter-

*) Wir erhielten einige Früchte nebst Beschreibung durch die Gefälligkeit des Großh. Markgräflichen Hofgärtners Braun in Salem.

Digitized by Google

streiflingen gehört. Er hat viel Verwandtschaft mit den Luiken und scheint mit dieser Familie zusammenzuhängen.

Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte und wölbt sich gegen den Kelch spitz und gegen den Stiel stumpf und platt zu, so daß die Frucht auf der Stielwölbung aufsitzt. Der Kelch ist halboffen und sitzt in einer seichten Einsenkung, die ein etwas renettartiges Aussehen und eine faltenlose Umgebung hat.

Der Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer engen tiefen Einsenkung. Die Grundfarbe ist ein schönes Orangegelb, das aber kaum auf der Schattenseite etwas zu sehen ist, weil die Frucht mit hell- und dunkelrothen, langen, abgesetzten Streifen besetzt ist, zwischen denen die Grundfarbe durchschimmert und die rothe Farbe um so feuriger erhebt.

Der Apfel ist mit weißen Punkten versehen, die besonders um den Kelch herum sich zusammenhäufen, während sie gegen den Stiel nur zerstreut vorkommen.

Das Fleisch ist weiß, feinkörnig und von einem gewürzhaften, feinen Weingeschmack.

Das Kernhaus ist groß, offen und mit vielen gesunden Kernen angefüllt.

Die Reife erfolgt im October und die Dauer erstreckt sich bis in den März.

Der Baum wächst rasch und bekommt eine ausgebreitete Krone, mit horizontalen Aesten, weßhalb er sich nicht gut zur Bepflanzung der Straßen eignen soll. Sonst kommt er überall gut fort, ist fruchtbar und wird 90 bis 100 Jahre alt.

Dieser Apfel soll ursprünglich aus der Schweiz nach dem Bodensee gebracht worden sein, woselbst er jetzt sehr verbreitet, bekannt und beliebt ist.

Es ist unstreitig eine deutsche Nationalsorte, die über die ganze Bodenseegegend verbreitet ist; ob sie an andern Orten in Deutschland vorkommt, möchten wir bezweifeln, da wir sie bei den verschiedenen Obstausstellungen mit Wissen nicht wahrgenommen haben. Die Frucht ist sehr fein und kann gut zur zweiten Klasse der Tafeläpfel gezählt werden; eben so ist sie zum Mosten ganz vorzüglich und liefert ausgezeichneten Wein. Dieser schöne Apfel, der unseres Wissens nur am

Digitized by Google

Bodensee gekannt ist, verdient eine weit größere Verbreitung und ist besonders dem Landmann als ausgezeichneter Wirthschaftsapfel zu empfehlen.

Die nächsten Protokolle vom Jahr 1847 werden hoffentlich mehr Aufschlüsse über diesen Apfel geben, weil wir in Ueberlingen, dem Sitz der Versammlung, große Quantitäten von diesem Apfel in der Obstausstellung in diesem Herbst erwarten.

76. Großer rheinischer Bohnapfel*); (Diel I. S. 220.) im Heidelberger Garten, Kroneberg, im Lahnthal, am Niederrhein; Reutlingen, Hohenheim Vaihingen, Lehrensteinsfeld, Eberstadt, Tübingen, Ludwigsburg, Tuttlingen, Hall, Kirchheim und Itzhofen (Würtemberg), Wächtersbach und Rosenhöhe bei Darmstadt, Hof Adamsthal bei Wiesbaden und Speier bei Welz.

Schafskopfapfel; Mainz.

Strömapfel; Bruchsal.

Weinapfel; Handschuchsheim bei Heidelberg.

Zimmermännle; Zwingenberg am Neckar.

Rabiner; Birkenau bei Weinheim an der Bergstraße.

Glöckleapfel; Offenburg.

Ein mittelmäßig länglicher, deutscher Wirthschaftsapfel, dessen Form wechselnd, meist aber conisch, selten rund und größtentheils 2½ Zoll breit und eben so hoch ist. Der Bauch sitzt gegen den Stiel hin und rundet sich gegen denselben kugelig ab; gegen den Kelch dagegen nimmt die Frucht bedeutend ab und spitzt sich zu. Der offene Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die selten mit Falten umgeben ist, dagegen laufen doch öfters flache Rippen über die Frucht, die deren Rundung ungleich machen.

Der Stiel ist kurz, fleischig oder besteht auch nur aus einem Fleischbutzen und steht in einer rostfarbigen seichten Höhle.

Die glatte, zarte, gar nicht fettige Schale ist anfänglich grüngelb und wird im Liegen blaßgelb, oft auch nur weißgelb. Rund um die Frucht findet man schöne breite, kurzabgesetzte, blaßrothe Streifen, die mit dunkleren untermischt sind, was besonders bei den besonnten Früch-

*) Die Benennung Bohnapfel, scheint von der Bezeichnung und Färbung dieses Apfels herzurühren, da die Schale, gleich manchen Bohnen gescheckt und gestreift ist.

Digitized by Google

ten der Fall ist, die dadurch eine ganz rothe getuschte Seite bekommen. Man findet ferner viele feine, kaum sichtbare Punkte, die auf der Schattenseite schmutzig grün und auf der Sonnenseite (im Roth) gelblich und namentlich gegen den Stiel mit einem grünlichen Mond umgeben sind. Bei manchen Früchten bemerkt man noch kleine glatte Rostflecken, die bisweilen weißlich überlaufen sind. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, abknackend, saftig und von einem feinsüßen gewürzhaften Geschmack, ohne eine Spur von Säure.

Das Kernhaus ist enggeschlossen und enthält viele gesunde Kerne.

Die Frucht reift im Winter und dauert, ohne welk zu werden, bis in den Juli.

Der Baum wächst in der Jugend sehr rasch, meist pyramidenförmig in die Höhe und seine Aeste stehen gewöhnlich in spitzen Winkeln, so daß es in den ersten 10 Jahren oft schwer ist, die Krone in der Mitte zu lüften.

Er verlangt tiefgründigen Boden und kommt dann in jeder Lage, mit Ausnahme höherer Gebirgsgegenden fort.

Dieser Baum ist äußerst fruchtbar, widersteht in der Blüthe ungünstiger Witterung und liefert deßhalb fast jährlich Früchte, während andere Obstarten oft fehlschlagen.

Seine Verbreitung geht hauptsächlich über die Wetterau, die Lahngegend und über den Niederrhein, auch haben wir ihn, doch minder häufig bei Heidelberg und im badischen Oberland wahrgenommen.

Ein ausgezeichneter deutscher Apfel, noch vom ersten Rang, der in der Wirthschaft zum Schnitzen, Mosten, Kochen und im Frühling selbst auf die Tafel verwendet werden kann. Die Schnitze davon sind vorzüglich und gehen vom Niederrhein durch den Handel nach Holland. Zum Kochen ist er, da er wenig Säure besitzt, ganz vorzüglich.

Dieser Apfel entspricht demnach allen Anforderungen und ist deßhalb zu Straßen- und Feldpflanzungen, besonders des reichen und öfteren Ertrages wegen noch besonders zu empfehlen. Er wird in unserer Baumschule häufig nachgezogen.

77. **Kleiner rheinischer Bohnapfel;** (Diel I. S. 226.) im Heidelberger Garten und auf der Rosenhöhe bei Darmstadt; Reutlingen, Hohenheim, Weinsberg, Tuttlingen und Ilshofen (Würtemberg).

Digitized by Google

Kleiner Gaiberger; Neuenheim bei Heidelberg.
Deutsche Renette; Gaiberg bei Heidelberg.
Strifling; Schatthausen (Baden).
Hanscaspar; Weinheim (Baden).
Spitzapfel; Hasmersheim (Baden).
Zwiebelapfel; Schelzberg (Baden).
Paradiesapfel; Adersbach (Baden).
Goldrenette*); Laudenbach an der Bergstraße.
Weinlingsapfel; Münchzell (Baden).

Ein ebenfalls ächter deutscher geschätzter Wirthschaftsapfel, der aus Samen von ersterem entstanden zu sein scheint.

Die Form des kleinen Bohnapfels ist weit regelmäßiger, als bei dem Großen und nur selten weicht er von der länglichen, oft fast walzenförmigen Gestalt ab.

Eine vollkommene Frucht ist gewöhnlich 2 Zoll breit und die Höhe 2 bis 2¼ Zoll; bei großer Tragbarkeit nehmen aber die Früchte ab und erscheinen dann kleiner.

Der lange grün bleibende, fast geschlossene Kelch steht in einer seichten, geräumigen Einsenkung, ohne Rippen und nur manchmal hat die Frucht über den Bauch hin einige rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist dünn, oft länger als ½ Zoll und steht in einer engen, ziemlich tiefen, selten rostfarbigen Höhle. Die Schale ist glatt, nicht fettig, und ihre Grundfarbe anfänglich hellgrün, das erst im Liegen, gegen den Dezember hin blaßgelb wird.

Die Sonnenseite ist mit etwas schmutzigrothen, häufigen, abgesetzten, doch oft 1 Zoll langen Streifen bedeckt und zwischendurch punktirt oder getuscht, welches beides sich nach der Schattenseite um Vieles vermindert. Die wenigen Punkte sind fein und man findet dagegen meist einige flache Rostflecken.

Die so charakteristischen Mondflecken bei dem großen Bohnapfel fehlen bei diesem.

Die Frucht hat Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fest, voll Saft, der sich nicht verliert und hat einen angenehmen, etwas in's Süßliche fallenden Geschmack, ohne alle Säure.

*) Ist unstreitig eine Verwechslung und es fällt diese Benennung außer Beachtung.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist eng, geschlossen und nach dem Stiel spitz zulaufend; es enthält viele schöne, mitunter aber auch taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Winter und dauert oft bis zum August.

Der Baum wächst ziemlich schnell, wird ebenfalls pyramidenförmig und kommt im tiefgründigen Boden fast überall fort. Er hat eine allgemeine Verbreitung und ist eine deutsche Nationalsorte, die, wie schon gesagt von dem großen Bohnapfel, aus Samen gefallen sein mag.

Die Frucht gehört noch zum zweiten Rang und ist eine schätzbare Wirthschaftssorte mit noch längerer Haltbarkeit als der große Bohnapfel, die sich vorzüglich zum Mosten, Schnitzen, für die Küche und zum rohen Genuß eignet, weßhalb wir auch diesen Apfel, besonders aber auch noch wegen seinem reichlichen Ertrag, als Straßen- und Feldbaum bestens empfehlen wollen. Er wird in unserer Baumschule häufig angezogen.

78. Luikenapfel*); (Hohenh. Cat. Nro. 160.).

Luike; durch ganz Würtemberg so genannt, in Weickersheim (Franken), Götzingen (Odenwald), Bruchsal, Heidelberger Garten und Baumschule, am Neckar, bei Neckarzimmern, Adersbach, Mosbach und Salem (Baden).

Neu Reutlinger und Pfullinger; in einigen Gegenden in Würtemb.

Großlicher; bei Niederschopfheim (Baden).

Großle; Stab Zell bei Offenburg (Baden).

Weinapfel; Darmstadt, Neustadt (Rh.-Baiern).

Herbststrohapfel; Frankenthal (Rh.-Baiern).

Großer Weinapfel; (eine dunkelrothe Spielart) Neustadt (Rhein-Baiern).

Hartströmmer; Meersburg (Bodensee).

Ankenapfel; Müllheim (Baden).

Schmutzer; Staufen (Baden).

Weißer Spitziger; Rothweil (Baden).

Kleiner Streifling; Salem (Bodensee).

Süßgrüßlicher; Müllheim, Lörrach und Tuttlingen (Baden).

Pagater; bei Bodmann und Sipplingen (Bodensee). Eine große Form mit einzelnen Warzen.

Hirtenapfel; ebendaselbst.

Nelkenapfel; Müllheim und Salem (Baden).

Hanfapfel; Endingen (Baden).

---

*) Diese Beschreibung ist von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

Brukapfel; Tuttlingen (Baden).
Großer Baißler; ebendaselbst.
Freiburgerle; Freiburg.
Rothfüßapfel; in Britzingen (Baden).

Ein mittelgroßer, schöner Streifling, der in vielfachen Abänderungen erscheint und der sowohl in Form, wie Färbung sehr abweichend auftritt. Als eine Eigenthümlichkeit dieses Apfels behauptet man, daß er aus Samen ohne Veredlung gewonnen würde, denn es finden sich viele unveredelte Kernstämme, welche Aepfel tragen, die zu den Luiken gerechnet werden. Es scheint daraus hervorzugehen, daß dieser Apfel besonders in Würtemberg vollkommen heimisch geworden ist und sich für das herrschende Klima vollkommen eignet.

Die Kennzeichen der Frucht sind bei diesem Apfel weit unsicherer als die welche der Wuchs des Baumes bietet.

Die Fruchtform ist glockrund $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch; man findet aber auch in guten Lagen Früchte von größerem Umfang, besonders im Würtemberger Unterland, während auf den Höhepunkten die Früchte in der Regel etwas unter der angegebenen Größe bleiben. Nicht selten findet man kugliche und nach dem Kelch zu abnehmende, also zugespitzte Abänderungen. Die Kelcheinsenkung ist in der Regel mit feinen Rippchen umgeben, die sich manchmal zu flachen Erhabenheiten erheben und über die obere Hälfte der Frucht sich hinziehen. Die Rundung der Frucht ist fast immer regelmäßig und die größte Wölbung in der Mitte derselben. Der Stiel ragt nur selten aus der Stielhöhle hervor. Letztere ist geräumig und mit grünlichem Rost strahlenförmig bekleidet.

Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum weißgelb mit etwas Grün, bei manchen Früchten mit etwas Hellroth, später verändert sie sich in Weiß, Gelblichweiß oder Röthlichweiß, wobei die Stielhöhle aber immer etwas grünlich bleibt. Manche Abarten des Luikenapfels zeigen von der Grundfarbe fast keine Spur, namentlich recht besonnte Früchte derselben; bei andern ist nur sehr wenig die Sonnenseite durch die rothen Streifen verdeckt. Man unterscheidet daher eine Unterspielart als weiße Luiken. In den meisten Fällen ist der größte Theil der Frucht mit einem schönen carmosinartigen, streifenartigen Roth überzogen, welches auf der Sonnenseite öfters verwaschen, auf der Schattenseite

und bei den meisten Luiken immer als abgesetzte Streifen sich darstellt. Auch bemerkt man in dem verwaschenen Roth besonnter Früchte noch dunklere rothe kurze Streifen, die sich in rothe Punkte verlieren. Die Punkte der Schale sind zerstreut, undeutlich, in der Grundfarbe grünlich, im Rothen bräunlich. Nicht selten findet man feine gelbliche Rostanflüge und einzelne Warzen. Die Schale ist am Baum, namentlich am Kelch, weiß beduftet.

Das Fleisch ist weiß, mitunter unter der Schale sanft geröthet, feinbrüchig und von weinsäuerlichem angenehmem Geschmack, hinreichend saftig und daher recht erquickend.

Die Reifezeit des Apfels tritt verschieden ein, theils in der letzten Hälfte des Septembers, theils erst in der Mitte des Octobers, ebenso ist die Dauer verschieden. In der Regel ist der Luikenapfel zwei bis drei Wochen nach der Reife gezeitigt und hält sich bis zum Januar, nicht selten werden aber auch noch im Februar Früchte zu Markte gebracht. Bei der Ueberzeitigung wird die Schale welk und das Roth matter.

Der Wuchs des Baumes in der Jugend ist sehr lebhaft, er zeichnet sich in der Baumschule durch glatte rothe Sommertriebe, mit länglichen weißen Punkten bezeichnet aus, ohne irgend einen wolligen Ueberzug. Die Seitenzweige entwickeln sich sparsam, daher ist der Wuchs der jungen Bäume schmächtig und keine starken Stämme bildend. Bei der Anpflanzung dieses Apfels ist es äußerst nothwendig, um eine schöne Baumkrone zu erhalten, fünf bis sechs Jahre nach der Pflanzung die Leitzweige gehörig herauszuschneiden. Der Baum wird groß und alt (man findet oft 100jährige Exemplare), ist gesund und dauerhaft. Die Aeste sind schlank und bleiben wegen den in geringer Zahl sich entwickelnden Seitentrieben schwach, woher es kommt, daß die Krone halbrund und breit und die Zweige hängend werden. Durch geeigneten Schnitt läßt sich diesem Uebelstand recht gut abhelfen. An dieser Bildung der Krone läßt sich der Luikenapfel zu jeder Zeit, selbst schon in der Entfernung erkennen.

Seine Anpflanzung in rauhen Lagen stützt sich außer der Dauerhaftigkeit des Baumes, besonders auf den späten Eintritt des Frühjahrtriebes, indem diese Bäume, wenn selbst alle übrigen schon blühen, erst ihre Knospen zu entwickeln beginnen und sich daher in dieser Zeit

Digitized by Google

zwischen den andern Obstbäumen wie abgestorben ausnehmen. Dieser Umstand sichert die Blüthe meistens vor den schädlichen Spätfrösten. Die Tragbarkeit ist im Allgemeinen gut und in vielen Gegenden, besonders in geschützten Lagen, sehr gut; selten übrigens zwei Jahre nach einander, sondern der Luikenapfel setzt gerne zwei Jahre aus, um im dritten eine reiche Ernte zu geben.

Der Luikenbaum gedeiht auch in geringem Boden und in rauhen Lagen noch recht gut, obgleich die Ernten denen in geschützten Gegenden und gutem Ackerboden nicht gleichkommen.

Die Verbreitung dieser Frucht in Würtemberg ist ganz außerordentlich, im badischen Oberland häufig, in sehr vielen Orten z. B. Eßlingen, den Fildern, Plattenhardt (bekannt durch den ausgedehntesten Obstbau) bildet sie ⅔ der sämmtlichen Obstbäume. In Oberschwaben ist sie dagegen noch weniger anzutreffen und dort treten die Zollker und ähnliche Schlotteräpfel, Backäpfel u. dgl. an ihre Stelle.

Die Benutzung dieses Apfels zu Obstmost ist sehr ausgebreitet und der Most wog nach Härlin im Durschnitt 1070. Er ist angenehm zu trinken und recht haltbar. Auch als Tafel- und Marktobst ist dieser Apfel sehr geschätzt und wird im Winter mit 1 kr. oft sogar 3 kr. das Stück bezahlt.

Eine Abart des Luikenapfels ist der sogenannte Kienlesapfel, ein kleinerer Streifling, der schon Anfang September reift, sich durch Tragbarkeit auszeichnet, sowie durch einen eigenthümlichen, dem Rosenapfel ähnlichen Geruch. Auch dieser Apfel ist ziemlich verbreitet. Im Wuchs kommt er dem Luiken fast gleich, nur sind die Aeste wegen des reichlich sich bildenden Fruchtholzes etwas weniger hängend.

Als Mostobst gebührt dem Luikenapfel der erste Rang, als Tafelobst der zweite. Wir erziehen diesen Apfel in unserer Baumschule sehr häufig und haben viele Stämme vorräthig.

Auch der Pagather zu Sipplingen und Bodmann am Bodensee, ist eine große Form, die häufig Warzen hat und unstreitig zu den ausgezeichnetsten Früchten des Luikenapfels gehört.

Ebenso wollen wir den Schmiedapfel von Salem hierher zählen. Die Frucht ist ziemlich groß und gehört zu den ersten Wirthschaftssorten am Bodensee. Ueber diese beiden Formen erwarten wir bei der Versammlung in Ueberlingen im Herbst 1847 mehrere und nähere Auf-

Digitized by Google

schlüsse zu erlangen, weßhalb wir einstweilen auf die Protokolle von 1847 aufmerksam machen.

Herr Domänendirector Mangold spricht vom Luiken in der Gegend von Oehringen:

Ein allgemein in Würtemberg hochgeschätzter Apfel. Der Baum wird groß und sehr alt. Er blüht außer dem königlichen Kurzstiel am spätesten, nimmt mit jedem Boden, wenn er nicht unfruchtbar ist, vorlieb und schickt sich in jede selbst nördliche Lage. Er gibt haltbaren süßen Most, treffliche Schnitze und ist selbst aus der Hand zum Speisen eine der besten Aepfelsorten. Seine Tragbarkeit übertrifft fast alle andern Sorten, daher er auch der Liebling aller Landleute ist und verdient überall Eingang zu finden. Wer den Luiken nicht kennt ist kein ächter Würtemberger!

Ordnung IV.

Kugelige Streiflinge.

79. Amerikanischer Weinapfel*); im Heidelberger Garten und Baumschule.

Wir besitzen nur einen Stamm von diesem schönen Apfel und bedauern zugleich, daß wir in diesem Jahr keine Frucht erhielten, um eine genaue Beschreibung davon geben zu können. Wir stellen daher aus den mehrjährig gesammelten Notizen folgendes zusammen.

Der Apfel ist mittelmäßig groß, etwas plattkugelig und schön gebaut, ohngefähr von Form eines großen Madapfels. Die Grundfarbe ist gelb und die Sonnenseite blutroth verwaschen. Der Apfel steht auf der Kelchabrundung auf. Der Bauch ist schön gleich abgerundet und sitzt mehr nach dem Stiel. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn und sitzt in einer ziemlichen Vertiefung. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, saftig und von einem weinigen, süßen, feinen Geschmack.

Die Reife erfolgt im October gleich nach der Abnahme vom Baum und die Dauer erstreckt sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst etwas langsam in der Baumschule, wird nicht

*) Stammt aus England und wir erhielten denselben 1834 v. den Gebrüder Baumann in Bollwiller unter dem Namen American vine Apple.

sehr hoch und ist sehr fruchtbar. Wir haben diesen Apfel außer hier nirgends wahrgenommen und vermuthen, daß er noch wenig verbreitet ist.

Es ist dieser Apfel ein sehr vorzüglicher Wirthschaftsapfel, der sich zum Mosten, Schnitzen und Dörren eignet und zum rohen Genuß in den ersten Rang noch gezählt werden kann.

Wir empfehlen diesen Baum zur Anpflanzung von Feldern in guter Lage recht sehr.

Classe VI. Ordnung I.

Längliche, conische oder walzenförmige Spitzäpfel.

80. Großer Winterfleiner*). (Diel IV. 202.) Heilbronn, Hohenheim, Ludwigsburg, Leonberg, Waiblingen, Hall, Einsiedel, Cannstadt, Weinsberg, Geislingen, Kirchheim, Ilshofen, Riedling, Reuttlingen, Lautenbach und in verschiedenen Gegenden Würtembergs; in Landau; Bruchsal und Müllheim (Baden), Werneck (Franken).

Großer Fleiner.

Winterfleiner.

Langer Süßapfel; b. Oberkirch (Baden).

Pfleiner; Unteröwisheim (Baden).

Fleiner; bei Oehringen (Würtemberg), in den Neckargegenden von Heidelberg aufwärts bis Heilbronn, als: in Zwingenberg, Neunkirchen, Meckesheim, Neckarbischoffsheim, Mosbach, Hasmersheim u. s. w. (Baden).

Weißer Fleinerapfel: Weickersheim (Franken).

Großer Taffetapfel; Veitshöchheim (Franken).

Strohapfel; Orb (Franken).

Winterapfel; Wolfsmünster (Franken).

Esslinger; Müllheim (Baden).

Süßapfel**); Handschuchsheim b. Heidelberg.

---

*) Beschrieben von Herrn Institutsgärtner Lucas in Hohenheim.

**) Unter der Benennung Süßapfel oder auch Passigama war dieser Apfel schon im 16ten Jahrhundert in der Gegend von Zweibrücken gekannt und es unterliegt keinem Zweifel, daß er eine altdeutsche Form ist, die länger in Deutschland angebaut wird, als wir nur vermuthen.

Digitized by Google

Ein großer, schöner Winterapfel von kegelförmiger Gestalt, mitunter in eine cylindrische übergehend; auch findet man in einzelnen Jahrgängen, wie z. B. 1846, Aepfel von sehr bedeutender Größe, die fast rund sind. Die gewöhnliche Größe ist 2½ bis 3 Zoll breit und etwas weniger höher. Der Bauch ist unten gegen die Stielwölbung, wodurch die Frucht sehr gut aufsteht. Nach dem Kelch nimmt die Frucht allmählig in einer fast geraden Linie ab und endigt in einer stumpfen Spitze. Der Kelch sitzt in einer weiten, sehr tiefen Höhle und ist mit rippenartigen Erhöhungen umgeben, wodurch dieser Fleiner ein ganz charakteristisches Ansehen erhält. Die rippenartigen Erhöhungen gehen über die obere Hälfte der Frucht und verlieren sich am Bauch der Frucht, jedoch ohne daß man dieselbe regelmäßig gerippt nennen könnte, oft verschwinden die Rippen als Beulen an der Spitze der Frucht. Einzelne Warzen fehlen fast nie. Die Stielhöhle ist sehr tief. Der Stiel sehr kurz. Die Farbe der Schale ist am Baum ziemlich gelb, später auf dem Lager und selbst oft noch am Baum weißgelb, gewöhnlich ohne alle Röthe; nur stark besonnte Früchte sind mit einem mehr oder weniger starken Dunkelrosenroth in Carmosin übergehend verwaschen und zwar in der Regel nach der Spitze der Frucht zu. Die Schattenseite ist stets farblos. Einzelne rostfarbige Punkte findet man zerstreut über die Frucht, dagegen sieht man in der noch grünlichen Schale eine Menge weiße, in der Schale eingesenkte Punkte. Das Fleisch ist rein weiß, gewürzhaft, ziemlich locker und feinkörnig, saftig und von einem angenehmen süßsäuerlichen, weinigen Geschmack, durch den sich die Frucht gut von andern unterscheiden läßt. Bei regelmäßig gebildeten Früchten ist das Kernhaus stets geschlossen.

Die Reifezeit der Frucht tritt Anfangs October ein und gut aufbewahrt dauert sie bis zu Neujahr; in warmen Jahrgängen kann man die Früchte schon vom Baum eßen.

Der Baum wird sehr groß, alt und umfangreich, er bleibt gesund und dauerhaft. Seine Aeste stehen ziemlich gewölbt ab, die unteren jedoch manchmal horizontal; die Krone selbst ist jedoch immer gewölbt. Die Krone eines jungen Baumes ist sehr kenntlich durch die eigenthümliche Stellung der Leitzweige, die fast sämmtlich nach Art der Wasserloden senkrecht auf den Aesten aufstehen. Das Blatt ist ziemlich groß, am Rand etwas wollig und dunkelgrün.

Digitized by Google

Der Winterfleiner wird häufig auf Feldern und in Alleen gepflanzt, wozu er sich recht gut eignet und auch auf den rauheren Standorten und selbst im geringen Boden seinen starken Wuchs fortbehält.

In der Schule wächst dieser Apfel so schön, wie die englische Wintergoldpärmane und gibt ausgezeichnet schöne Stämme in 3 bis 4 Jahren.

Der große Winterfleiner ist durch ganz Würtemberg verbreitet und wird noch jährlich häufig gepflanzt, mehr noch jedoch der kleine Fleiner, welcher in der Tragbarkeit den großen übertrifft und zu Obstwein besser sein soll.

Die Tragbarkeit des Winterfleiner ist sehr gut, er trägt in der Regel ein Jahr um das andere recht voll und es ist sehr selten, wenn derselbe zwei Jahre aussetzt. Dietrich und Walker nennen in recht fruchtbar.

Als Tafelobst wird dieser Fleiner sehr geschätzt und sehr gut als Marktobst verkauft. Ein Würtemberger Simri kostet gewöhnlich 1 fl. 12 kr.; er ist auch zum Rohgenuß recht angenehm. Zum Dörren und Backen ist er ebenfalls vortrefflich und gibt auch einen guten Most, der jedoch weniger haltbar sein soll, als der vom kleinen Fleiner. Man mostet daher diesen Apfel selten rein, sondern meist mit rauhen Mostbirnen, wodurch das Getränk sehr gewinnt.

Dieser Baum verdient gewiß die reichlichste Verbreitung. Als Tafelapfel gebührt ihm nur der zweite Rang, für die Oeconomie ist er aber zum ersten Rang zu rechnen.

81. Kleiner Fleiner*); (Hoh. Catalog Nro. 176.) in Würtemberg als: in Ludwigsburg, Stuttgart, Hohenheim, Rohracker, Lautenbach, Brackenheim, Ensingen, Freudenthal, Böcklingen, Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Heilbronn, Leonberg, Marbach, Neckarsulm, Waiblingen, Weinsberg, Balingen, Herrenberg, Reutlingen, Rottenburg, Tuttlingen, Sindringen, Gaislingen, Göppingen, Ilshofen und anderen Orten, sodann in Bruchsal (Baden).

Zimmermännle; in Landau.

Kornapfel; in Aufenau (Franken).

Dieser Apfel ist in vielen Punkten dem großen Winterfleiner ähnlich, selbst in der Größe der Früchte ist oft schwer ein Unterschied zu finden. Die Form dieses Apfels ist indeß mehr constant als beim großen

---

*) Durch Herrn Institutsgärtner Lucas bearbeitet.

Digitized by Google

Fleiner und er bleibt immer ein wahrer Spitzapfel. Die mittlere Größe der Frucht ist 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch liegt in einer tiefen, geräumigen, fast kreuzförmigen Höhle, aus welcher sich mehrere breite Erhabenheiten erheben, die sich auf dem obern Theil der Frucht verlieren. Die größte Breite hat der Apfel auf seiner untern Fläche, von wo aus er regelmäßig nach dem Kelch zu abnimmt und mit einer stumpfen Kelchfläche endigt. Der Stiel sitzt in einer geräumigen Höhle und steht einige Linien daraus hervor. Die Grundfarbe der Schale ist weißgelb, nicht ohne einen grünlichen Anflug, der sich erst bei voller Reife verliert. Die Sonnenseite ist immer geröthet und nur bei ganz beschatteten Früchten verliert sich das sonst schöne, glänzende, verwaschene Roth in einen rosenfarbigen Anflug. Die Punkte der Schale sind unregelmäßig zerstreut, in der Regel weißlich oder grün. Die Stielhöhle ist mit strahlenförmigem, gelbbraunem Rost umgeben, außerdem findet man an jeder Frucht einige berostete Warzen, die ein charakteristisches Kennzeichen abgeben.

Das Fleisch hat einen angenehmen, süßsäuerlichen, weinigen Geschmack, der die Fleiner charakterisirt; es ist saftreich, etwas körnig und weiß. Die Zeitigung tritt Ende October ein, die volle Reife Mitte oder Ende November und die Dauer erstreckt sich bis zum Februar und März; in manchen Jahren aber nur bis Mitte Januar.

Der Baum gleicht in der Bildung der Krone und seinem Wuchs ganz dem großen Wintersleiner, beide sind sehr gut daran zu erkennen. In der Baumschule bildet dieser Apfel die herrlichsten Stämme, die nie einen Pfahl brauchen und alle ihre Seitenzweige entwickeln. Die Sommertriebe sind filzig.

Die Tragbarkeit dieser Obstsorte ist vorzüglich und reichlicher als bei dem großen Wintersleiner. Der kleine Fleiner gedeiht recht gut an Straßen und eignet sich zur Anpflanzung in rauhen Lagen besser als der große Fleiner.

Man findet ihn durch ganz Würtemberg verbreitet. Sehr häufig benutzt man ihn zum Mosten und er gibt ein wohlschmeckendes und mit Palmisch- oder Bratbirnmost gemischt, auch ein recht haltbares Getränke. Wägungen desselben sind nicht bekannt. Auch zum Rohgenuß wird die Frucht sehr gesucht. Die Frucht gehört zum zweiten Rang, und die Anpflanzung dieser Obstsorte ist sehr zu empfehlen.

Digitized by Google

Unter dem Namen wilder Fleiner findet man Kernstämme, die sich durch ihre reiche Tragbarkeit auszeichnen. Bei Neckarthailfingen und Wangen im Neckarthal ist dieser Apfel ziemlich häufig zu finden. Die Grundfarbe ist mehr grün und im Uebrigen dem kleinen Fleiner sehr ähnlich. Ueberhaupt findet man unter den Kernäpfeln in verschiedenen Gegenden häufig die Form der Spitzäpfel (fleinerartig), sehr oft aber rein süße Aepfel darunter, die dann Süßlinge oder Metzenhälslinge genannt werden. Diese werden besonders gern zum Dörren und Backen verwendet. Ihre Zeitigung fällt meist schon Ende August und Anfang September, manche halten sich bis Weihnachten.

Ueberhaupt spielen diese Spitzäpfel, die alle deutscher Abkunft sind und schon bei den alten deutschen Botanikern erwähnt werden, eine bedeutende Rolle und kommen, da sie gerne aus Samen ziemlich rein fallen, in den unzähligsten Formen und unter den verschiedenartigsten Namen vor, so daß deren genauere Auseinandersetzung nur bei anhaltenden Beobachtungen, in den verschiedenartigsten Gegenden geschehen kann.

82. Blutapfel*); (Diel II. S. 176.) im Heidelberger Garten und der Baumschule.
Erdbeerapfel; hier und da bei den Bauern.

Ein ziemlich großer Apfel von 2½ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe, manchmal auch etwas höher, der eine hochausſehende, längliche Form hat und von der Mitte aus gegen den Stiel und den Kelch abnehmend, doch mehr nach letzterem zulauft.

Der starke, geschlossene und lange grün bleibende Kelch steht in einer seichten, fein leichtwolligen Einsenkung, in der man einige feine Falten wahrnimmt, die nur sehr undeutlich über die Frucht hinziehen und die Rundung nicht verderben.

Der kurze Stiel steht in einer sehr schönen, tiefen und glatten Höhle.

Die feine Schale ist rundherum mit einer lebhaften, abgerieben glänzenden, hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blaßröther wird und etwas geflammt Streifenartiges verräth. Wo ein

---

*) Scheint aus Samen eines rothen Calvills gefallen zu sein, da sein Fleisch etwas röthlich ist.

Digitized by Google

Blatt auf der Frucht aufliegt, wird die durchschimmernde gelbe Grundfarbe deutlich.

In dem Roth finden sich viele weißgraue Punkte, die aber auf der Schattenseite etwas undeutlich werden. Kleine Rostflecken kommen ziemlich häufig vor. Die Schale ist zwar geschmeidig aber nicht fettig. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist um das Kernhaus weiß und außer demselben, besonders vom Kelch aus rosenroth, dabei grobkörnig, saftreich und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, der etwas fein Erdbeerartiges hat.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind flach, mit wenigen vollkommenen Kernen. Die Kelchröhre zieht sich etwas spitzig herab.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und dauert oft über das Frühjahr.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wölbt sich flach und ist sehr fruchtbar. Er kommt in tiefgründigem Boden auf dem Felde fort und scheint überhaupt nicht empfindlicher Natur zu sein.

Ueber die Verbreitung dieses Apfels können wir nichts sagen, da wir ihn nur in unserm Garten und sonst nirgends gesehen haben.

Er ist vom zweiten Rang und kann auch noch als zum ersten Rang gehörend figuriren. Er ist dem Landmann zum rohen Genuß und Gebrauch in der Küche und Oekonomie sehr willkommen. Der Most von diesem Apfel muß bestimmt sehr gut werden.

Ein für die Landwirthschaft zu empfehlender Apfel, für den Obstgarten und auf's Feld.

83. Wintercitronenapfel*); (Diel XIV. S. 196.) im Heidelberger Garten.

Citron d'hiver; in Salem.

Ein umgemein schöner, ansehnlich großer Winterapfel, der in seiner Form etwas wechselnd und nach dem Kelch hin mehr oder weniger zugespitzt ist. Die großen Früchte haben ein hohes, etwas kugelförmiges stumpfzugespitztes Aussehen und sind fast 3 Zoll breit und ebenso hoch, manchmal etwas weniges niedriger. Kleine Früchte sind oft platt und nach dem Kelch nur stumpf zugespitzt.

---

*) Stammt aus Meißen und soll in Sachsen allgemein vorkommen, und dort für eine sächsische Nationalsorte gehalten werden.

Digitized by Google

Der Bauch sitzt mehr gegen den Stiel, um den er sich platt abrundet; nach dem Kelch dagegen nimmt die Frucht schnell ab und spitzt sich stumpf zu.

Der Kelch ist langgespitzt, etwas geschlossen, bleibt lang grün und sitzt bei den großen Spitzäpfeln in einer etwas engen und ziemlich tiefen, bei den plattrunden aber in einer geräumigen, tiefen Einsenkung, die mit feinen Falten oder Rippchen besetzt ist. Auch über die Frucht gehen sanfte Falten, wodurch aber die Rundung des Apfels nicht verdorben wird.

Der Stiel ist oft sehr kurz, oder steht der Stielwölbung gleich und sitzt bald in einer geräumigen, tiefen, bald auch etwas seichten Höhle, welche meist mit strahlenförmigem Rost bekleidet ist.

Die Farbe der glatten, dünnen, gar nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, welches mit der Zeit ein hohes Citronengelb wird, wobei die halbe Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit einem schönen, hellen, etwas carmosinartigen Blutroth rein und leicht verwaschen ist. Diese Röthe zieht sich oft um die ganze Stielwölbung herum und gegen die Kelchwölbung herauf. Nur bei beschatteten Früchten fehlt bisweilen diese Röthe oder man sieht nur unten am Bauch einen leichten Anflug.

Die Punkte sind im Roth weißgrau, im Gelben weißlich.

Die Frucht hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, ins Gelbliche spielend, fein, ziemlich fest, nicht saftreich und von einem feinen, weinsäuerlichen, etwas Alantartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen, herzförmig, mit der Spitze nach oben, und sitzt unten auf dem Stiel.

Die Kammern sind geräumig und haben ziemlich, viele vollkommene Kerne.

Die Kelchröhre geht bei großen Früchten bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herunter.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis zum Frühling.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, trägt frühzeitig und ist sehr fruchtbar.

Der Baum verlangt einen guten Standort und tiefgründigen Boden im Obstgarten oder auf geschütztem Felde.

Digitized by Google

Die Verbreitung ist nicht sehr groß und soll sich hauptsächlich über Sachsen erstrecken; auch bei Salem am Bodensee kommt dieser Apfel an Straßen und auf Feldern vor.

Die Frucht gehört zum zweiten Rang und ist für die Tafel, so wie zum rohen Genuß, besonders auch als Marktwaare sehr angenehm und brauchbar, weßhalb man auf die Vermehrung dieses Baumes in den Baumschulen Rücksicht nehmen darf.

Classe VII. Ordnung I.

Wahre Plattäpfel.

84. Rother Stettiner; (Diel I. S. 243.) bei Schwend*) und im landwirthschaftlichen Garten in Heidelberg, Mannheim und Umgegend, Speier und Salem; Kronenberg, Wiesbaden und Dietz im Herz. Nassau; in Ruith im Oberamt Stuttgart und Ludwigsburg (Würtemberg), Fechenbach am Main; Lohr im Spessart; Schönberg, Darmstadt im Erbgroßh. Garten, bei Schmelz und von Jungenfeld in Mainz und Wächtersbach im Gr. Hessen; Bernbach bei Geinhausen in Ch. Hessen.

Rothbreitling; bei Heidelberg, an der ganzen Bergstraße bis Laudenbach, sodann in Wieblingen bei Heidelberg.

Rother Backapfel; Neunkirchen und Münchzell, Kühner in Heidelberg, Schatthausen, Mauer, Adersbach, Bruchsal, Hilsbach, Waldorf bei Heidelberg, Zwingenberg am Neckar, Neckargmünd, Neckarbischoffsheim und Spechbach in Baden; Speier und Landau in Rheinbaiern.

Rother Bödigheimer**); Hasmersheim und Neckarzimmern am Neckar, Neckarbischoffsheim und Wertheim im Gr. Baden; Fechenbach am Main.

Rother Biedigheimer; bei Heilbronn, Oehringen, Lautenbacher Hof bei Neckarsulm, Ludwigsburg, Stuttgart, Brackenheim, Freudenthal,

---

*) Herr Schwend in Heidelberg, der sich schon lange Jahre mit der Obstkultur befaßt und das Verdienst besitzt, manche schöne Obstsorte in unserer Gegend verbreitet zu haben.

**) Von Bödigheim, einem Orte im sogenannten Baulande an der Seckach, woselbst die Herrn von Rüdt seit ältester Zeit wohnen und schöne Obstgärten besitzen, aus denen der Apfel verbreitet worden sein mag, da die Namen Bödigheimer und Bödemer von Mosbach bis ins Tauberthal vorkommen.

Digitized by Google

Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Marbach, Guntelbach, Neckarsulm, Neuenstadt, Hohenheim, Waiblingen, Weinsberg, Herrenberg, Rottenburg, Hall, Ulm, Gerabronn, Ehingen und durch ganz Würtemberg.

Strohmer; Hasenweiler (Würtemberg) (wahrscheinlich eine falsche Angabe).

Rothbödemer; im ganzen Taubergrund, Odenwald bei Buchen, Wertheim und Kreuzwertheim am Main.

Rother Asbacher; am Neckar zu Hasmersheim, Diedesheim, Neckarelz bis Mosbach, Auerbach im Odenwald und Wertheim im Gr. Baden.

Rothbolg; Michelstadt im Odenwald, Fränkisch Crumbach, bei Schnittspan in Darmstadt und Wallerstädten im Gr. Hessen.

Bolzenapfel; Kreuzwertheim am Main.

Sauerapfel; Unterschefflenz, Breitenbronn und Zwingenberg im Odenwald.

Sauerbreitling; Laudenbach an der Bergstraße.

Rother Kirschapfel*); Weiler, Adersbach und Zuzenhausen bei Sinsheim im Gr. Baden.

Rother Glasapfel; Mosbach am Neckar, in der Wetterau, Gelnhausen, bei Schmelz in Mainz und in verschiedenen Gegenden des nördlichen Deutschlands.

Rother Winterapfel; Zwingenberg a. Neckar.

Zwiebelapfel; Salem, Braunau in Oesterreich.

Rother Bamberger; Oberkirch im Gr. Baden; Gelnhausen, Roßbach und Biebergrund im Ch. Hessen; Höchst bei Orb, Michelau und Wolfsmünster in Franken.

Adamsapfel; Kreuzwertheim und Fechenbach am Main; Randesacker und Wolfsmünster in Franken.

Kaiserkrone; in Meisenheim im Glanthal.

Rother Stettiner; bei Hillenbrand in Wächtersbach im Gr. Hessen.

Kohlapfel; Münchzell in Baden; Gelnhausen in Ch. Hessen.

Rother Herrenapfel, Rother Rostocker und Annaberger; in Norddeutschland.

Schwerapfel; im Freigericht in Ch. Hessen.

Rother Markapfel; bei Andreä in Wächtersbach im Gr. Hessen.

Winterwollenschläger; Schrießheim an der Bergstraße.

Malerapfel; in Oesterreich.

Rother Wiener; Lohr im Spessart.

Rother Billigheimer; Weickersheim in Franken.

Rother Weinapfel; Kronungen, Weigolshausen, Werneck, Kissingen und Wolfsmünster in Franken; Oehringen in Würtemberg.

---

*) Die Schale ist sehr zart, abgerieben glänzend und hat Aehnlichkeit mit der glänzendrothen Kirschenschale.

Digitized by Google

Seidenapfel; Kreuzwertheim am Main.
Rosenwasserapfel; Müllheim und Offenburg im Gr. Baden.
Blutrenette; Gaisburg (Würtemberg).
Gartenapfel; Achern im Gr. Baden.
Braunapfel; Nonnenweyer im Gr. Baden.
Butterapfel; Altenheim im Gr. Baden.
Kackapfel; Speier.
Rothvogel; Neustadt an der Haardt.
Rother Hartapfel; Böhl in Rh.-Baiern.
Winterfleiner; Kirchen bei Breisach (Gr. Baden).
Später Bleichheimer; Ettenheim (Gr. Baden).
Krautländer; Hecklingen (Gr. Baden).
Rothe Renette; Rothweil und Endingen bei Freiburg.
Rubiner; in Meersburg.
Rother Rubinapfel; Bodmann am Bodensee.
Küchleapfel; Wiel bei Basel.
Winterfüßapfel; Ettenheim und Tutschfelden (Gr. Baden).
Rother Calvill; in Müllheim (Gr. Baden).
Rothbacher; Salem.
Später Calviller; bei Offenburg.

Ein deutscher, sehr verbreiteter Wirthschafts- und Tafelapfel von sehr schöner, platter Form, meist 2½ Zoll breit, und 2¼ Zoll hoch. Die eine Hälfte ist in der Regel niederer als die andere, was sehr charakteristisch ist.

Der Kelch steht in einer geräumigen Vertiefung, die mit mehreren feinen Falten, bisweilen auch mit einigen Fleischwarzen umgeben ist. Ueber die Frucht selbst ziehen sich einige Erhabenheiten, welche die Rundung des Bauches unregelmäßig machen.

Der Stiel ist lang und steht in einer trichterförmigen Vertiefung, die mit etwas Rost ausgefüllt ist.

Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, wird aber im Liegen heller und fast gelblich. Die Sonnenseite ist beim Abreiben mit einer glänzenden, hellen Blutfarbe verwaschen, die sich, allmählig blasser werdend, über die ganze Schattenseite hinzieht, wo man oft mehrere, noch blassere, breite, vom Kelch gegen den Stiel hinziehende Bandstreifen gewahr wird. Wenig besonnte Früchte sind auf der Schattenseite hellgrün. Auf dem Roth der Sonnenseite sieht man mäßig zerstreut feine, weißgraue Punkte, die auf der Schattenseite grünlich eingefaßt sind.

Bräunliche Rostflecken kommen nicht ganz selten vor.

Digitized by Google

Die Frucht riecht fein und angenehm.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, saftig, fein, fest, und von einem eigenen, körnigen, süßlichen, versteckt weinsäuerlichen Geschmack, der etwas weniges Muscatartiges hat.

Das Kernhaus ist klein, meist etwas offen. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten häufig taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis Juli, wo sie dann gerne stippig wird und zurückgeht.

Der Baum wächst ziemlich schnell und zu einem großen Stamm heran, der ein hohes Alter erreicht. Er macht hängende Aeste, die oft bis an den Boden herunterhängen und hat Aehnlichkeit mit einem Madapfelbaum. An den sparrigen Zweigen sieht man nicht selten Knoten oder eine Art Maserbildung, woran der Baum häufig schon erkannt werden kann.

Er verlangt guten tiefgründigen Boden und kommt dann fast in jeder Lage, besonders im Baumgarten und auf den Feldern, selbst in höheren Gebirgsgegenden fort.

Die Verbreitung dieses Apfels erstreckt sich über das ganze südliche und wahrscheinlich auch ebenso über das nördliche Deutschland, woraus man schon einigermaßen den Werth dieser Frucht erkennen kann.

Der Baum trägt meist über das andere Jahr, häufig aber auch jährlich und bringt dann nicht sehr viel Früchte.

Auch trägt er öfters nicht gerne in der Jugend, sondern erst wenn er etwas erstarkt ist. Sehr starke Fruchtbarkeit nimmt man selten bei dem rothen Stettiner wahr.

Dieser vorzügliche, ächt deutsche Wirthschaftsapfel entspricht meistens allen Anforderungen des Landmanns, indem er für die Tafel, zum Schnitzen, Mosten und zum Kochen benutzt werden kann. Er ist auf den Märkten im Winter und Frühling sehr beliebt.

Der Obstwein vom rothen Stettiner ist kräftig, haltbar und für den Landmann ein wohlschmeckendes Getränk.

Er gehört zum ersten Rang und ist durch seine vielfache Verbreitung hinlänglich gekannt und dadurch empfohlen, weßhalb wir keine weitere Lobsprüche für denselben gebrauchen.

Wir erziehen viele junge Stämme davon in unserer Baumschule.

Digitized by Google

5. **Weißer Stettiner.** (Christ S. 326. Fig. 250.) in Salem und im Heidelberger Garten; Fechenbach am Main; Wächtersbach im Gr. Hessen; Gerabronn in Würtemberg.

Weißer Backapfel; Bruchsal, Oberkirch, Salem, dann längs des Neckars bis Neckarelz, als zu Zwingenberg, Spechbach, Adersbach, Neckarbischoffsheim, Daisbach, Münchzell, Schatthausen und Gaiberg im Gr. Baden.

Weißbreitling*) bei Heidelberg mit Umgegend, Zwingenberg am Neckar, Laudenbach, Weinheim und Großsachsen an der Bergstraße im Gr. Baden.

Sauerapfel; Zwingenberg am Neckar, Breitenbronn im Odenwald, Unter- und Oberschefflenz an der Würzburger Straße ober Mosbach und Gaiberg im Gr. Baden; Wolfsmünster in Franken; Wachenheim in Rh.-Baiern.

Weißer Kirschapfel; Weiler und Steinfurt im Elsenzthal im Gr. Baden.

Weißer Glasapfel; Weiler im Elsenzthal im Gr. Baden.

Weißer Bödigheimer; Mosbach am Neckar und Heidersbach, im Taubergrund und in der Gegend von Walldürn im Gr. Baden; Michelstadt im Odenwald; Fechenbach am Main.

Weißbödemer; im Odenwald, bei Unterneudorf und Buchen, im Taubergrund und in der Umgegend von Würzburg.

Weißer Biedigheimer; Oehringen, Ensingen, Löchgau, Nordheim, Wangen, Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Marbach, Neckarsulm, Neuenstadt, Weinsberg, Hohenheim, Ehingen, Gaildorf, Gerabronn, Hall, Ulm, Ilshofen, Oberhambach und Lehrensteinsfeld in Würtemberg.

Weißer Asbacher; in dem Neckargebiet zu Mosbach, Rüstenbach, Neunkirchen, Heidersbach und Diedesheim im Gr. Baden.

Sauer-Renette; Bruchsal.

Grüner Fürstenapfel; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Weißbolg; bei Bauer in Michelstadt im Odenwald.

Gelber Pallasapfel; Wächtersbach im Gr. Hessen.

Grüner Stettiner; Hof Adamsthal bei Wiesbaden.

Spiegel- und Adamsapfel; Fechenbach am Main.

Weißer Mädapfel; Lohr im Spessart.

Gelber, grüner und weißer Bamberger; Orb in Franken.

Weinapfel; Weigolshausen, Wolfsmünster und Orb in Franken, Kreuzwertheim am Main und Oehringen.

---

*) Unter dem Namen Breitling kommt dieser Apfel schon im 17ten Jahrhundert im Badischen Oberland und bei Basel vor und es scheint, daß er schon damals eine größere Verbreitung gehabt hat.

Digitized by Google

Wienling; Michelau in Franken.
Saurer Bamberger; Aufenau bei Orb in Franken.
Pfaffenapfel; Kreuzwertheim a. Main.
Klösapfel; Kissingen in Franken.
Winterapfel; Wolfsmünster in Franken, Zwingenberg am Neckar.
Mußapfel; Strümpfelbronn, Eberbach und Schollbronn im Odenwald.
Sauerbreitling; Heidelberg und Weinheim an der Bergstraße.
Tiefputzen; Niederschepfheim bei Offenburg und Umgegend.
Grünapfel, Wernling, Stroh- und Kernapfel; Wolfsmünster in Franken.
Taffetapfel; Wertheim und Salem im Gr. Baden; Weigolsheim in Franken.
Weißer Weinapfel; Kronungen in Franken.
Großer Mostapfel; Landau.
Hausgartenapfel: Wolfsmünster in Franken.
Grüner Calvill; Altenheim bei Lahr.
Weißblättling; Frensheim in Rh.-Baiern.
Hellbrielig und große Renette; Offenburg.

Ein deutscher Wirthschaftsapfel, der von Form mehr kugelig als plattrund, ja bisweilen hoch aussehend ist. Seine Breite beträgt gewöhnlich 2½ und seine Höhe 2¼ Zoll. Der Bauch sitzt bei den kugeligen Formen in der Mitte und bei den hochaussehenden mehr nach dem Stiel; bei ersterem sind die Abrundungen gegen den Kelch und Stiel ziemlich gleich, bei letzterem aber nimmt die Frucht gegen den Kelch mehr ab, während sie sich gegen den Stiel kugelig und platt abrundet.

Der Kelch sitzt in einer geräumigen Einsenkung, die mit einigen Falten umgeben ist. Der Stiel ist kurz und sitzt in einer trichterförmigen Vertiefung.

Die Schale ist anfänglich weißgrün, wird auf dem Lager fast citronengelb und nimmt niemals eine Röthe an. Das Fleisch ist weiß, körnig, zart und fest, angenehm säuerlich oder weinig.

Das Kernhaus ist ziemlich offen und enthält einige Kerne, die mitunter taub sind.

Die Reife tritt Ende Dezember ein und die Dauer erstreckt sich bis gegen den Sommer.

Der Baum wächst sehr rasch und zu einem sehr großen Stamm heran; er bekommt eine hohe, ausgedehnte, geschlossene Krone und ge-

Digitized by Google

deiht in jeder Lage und Boden, wenn anders beide nicht zu gering und überhaupt noch für den Obstbaum geeignet sind.

Er liebt besonders Gebirgsgegenden und wird am Neckar, im Odenwalde, Würtemberg, in Franken und andern Gegenden häufig angebaut.

Wir haben im Odenwalde nicht selten Bäume beobachtet, die einen Wagen voll Aepfel in einem Herbste liefern.

Auch Herr Holderbach, ein verdienstvoller Obstzüchter aus Götzingen bei Walldürn, erzählt in der Versammlung zu Heilbronn im Jahr 1846, er besitze einen weißen Stettiner, der einen Kronenumfang von 26 □Ruthen und in einem Jahr 125 Sester Aepfel getragen habe.

In der Baumschule wächst der weiße Stettiner äußerst schnell und üppig, so daß man in drei Jahren nach der Oculation Bäume mit Kronen zum Auspflanzen von ihm erlangen kann.

Der Apfel gehört in den zweiten Rang und ist eine sehr nutzbare Wirthschaftssorte, die sehr fruchtbar ist, fast jedes Jahr trägt und zum Kochen und Schnitzen vorzüglich verwendet werden kann.

Da der Apfel sehr saftig ist, so eignet er sich sehr gut zum Mosten, zumal da auch der Most sehr dauerhaft wird und meist einige Jahre sich gut und trinkbar erhält.

Kann für Gebirgsgegenden bestens empfohlen werden und ist dort meistens fruchtbarer, als der rothe Stettiner.

Wir ziehen junge Stämme davon in Menge in unsrer Baumschule an.

86. Herrenapfel*). In der ganzen Umgegend von Oberkirch im Renchthal, in der Ortenau und im Heidelberger Garten so benannt.
Glasapfel; Bonfeld und Wimpfen am Neckar.
Glasrenette; bei Vier in Heilbronn.

---

*) Obgleich wir diesen Apfel bei Christ S. 53 Nro. 36. und bei Diel I. S. 85. unter dem Namen Loskrieger und fürstlicher Tafelapfel aufgeführt finden und in deren Identität keinen Zweifel setzen, so können wir diese doch nicht aufnehmen, weil der Namen Herrenapfel in der ganzen Ortenau und neuerdings, durch die Verbreitung von Heidelberg aus in vielen Orten des Gr. Badens allgemein bekannt ist.

Digitized by Google

Champagnerrenette; Wächtersbach (Gr. Baden).
Loskrieger; Hohenheim (Würtemberg).
Wachsapfel; in Heidelberg, Kirchheim, Münchzell und Müllheim (Baden), Darmstadt, Meisenheim am Glan, Biebergrund. (Gh. Hessen), Dürkheim an der Haardt; Eßlingen, Neckarsulm, Hall, Ettershofen, Forchtenberg, Friedrichshafen und Ehingen (Würtemberg).
Breitling; Neuenheim bei Heidelberg.
Rambour; Gaisburg bei Stuttgart.
Königsrenette; Schloßgarten zu Oehringen.
Weißer Zwiebelapfel; Gerabronn (Würtemberg), Rothweil, Kichlingsbergen und Endingen am Kaiserstuhl und Offenburg (Baden).
Taffetapfel; Götzingen bei Walldürn; Bingenheim, Darmstadt, Fränkisch Crumbach und Mainz (Gr. Hessen), Hof Adamsthal bei Wiesbaden.
Weißapfel; Müllheim (Baden).
Renette, russische; Lörrach (Baden).
Weißer Calvill; Staufen (Baden).
Bastardrenette; Hecklingen (Baden).
Grüner Borsdorfer; Wagenstadt (Baden).
Großer Api; Breisach (Baden).
Schiffeder; Ettenheim (Baden).
Schätzlerapfel und Schätzler; Elgersweier und in der ganzen Gegend von Offenburg (Baden).
Gülderling; Wächtersbach (Gr. Hessen).
Renette; Schrießheim an der Bergstraße.
Weißer Bandapfel; Neckargmünd (Baden).
Goldrenette und Bindenapfel; Hornberg im Kinzigthal.
Englische Renette; Gaiberg bei Heidelberg.
Grüner Pflasterapfel; Altenheim b. Lahr.
Loskrieger; (Würtemberg).

Ein ganz vorzüglich schöner Tafel- und Wirthschaftsapfel, der bei sorgfältiger Aufbewahrung nicht selten 1½ bis 2 Jahre ausdauert und deshalb große Vorzüge hat.

Die Frucht ist plattrund, meist 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch und die Wölbungen gegen Stiel und Kelch nicht selten fast gleich.

Der meist geschlossene Kelch steht in einer offenen, geräumigen Einsenkung, mit ganz feinen oft sehr bezeichneten scharfen Falten umgeben, die erst am Rande derselben zu anscheinenden Rippen, welche über die Frucht fortlaufen, sich erheben.

Digitized by Google

Der Stiel ist nicht stark, kurz und sitzt in einer weiten, tiefen Höhle, die mit Rost ausgefüttert ist, der sich strahlig gegen die Oberfläche erhebt.

Die Frucht sitzt auf der Stiel- und Kelchwölbung gleich gut auf.

Die Schale ist sehr dünn, fein, frischgrünlich, weißgelb und später schön hellgelb. Sie ist namentlich gegen den Kelch mit vielen weißen Punkten besprengt, die gegen die Stielwölbung seltener und auf der Sonnenseite braun werden, oder ein kleines Pünktchen im Weißen sehen lassen.

Das Fleisch ist schön weiß, fein, locker, nicht überflüssig saftig, anfänglich säuerlich, später angenehm weinsäuerlich und mit einem Borsdorferparfüm.

Das Kernhaus ist weit und voller Kerne.

Die Frucht hat keinen Geruch, welkt nicht und schmeckt erst im Frühling gut. Ihre Dauer erstreckt sich in der Regel auf ein Jahr, ja bei gehörig sorgfältiger Aufbewahrung auf 1½ bis 2 Jahre. Wir haben selbst solche 2jährige Aepfel bei den neuen Früchten gesehen und uns von der Wahrheit dieser Angabe überzeugt.

Der Baum treibt in der Baumschule etwas langsam, allein die Stämme sind um so kräftiger und dicker, so daß er ohne Pfahl aufgezogen werden kann. Wir haben in unserer Baumschule stets große Vorräthe von jungen Stämmen. Der Hochstamm wird ziemlich groß, bekommt eine schöne Krone und erreicht ein gehöriges Alter. Er verlangt einen tiefgründigen Boden und gedeiht im flachen Land, sowie in Gebirgsgegenden, wenn er den rauhen Winden nicht zu sehr exponirt ist.

Der Baum trägt sehr früh und ist stets fruchtbar.

Die Verbreitung dieses nützlichen Apfels erstreckt sich besonders über die Ortenau, wo er am häufigsten vorkommt; sodann finden wir ihn im badischen Oberlande, bei Heidelberg, Wimpfen und Heilbronn, wie auch bei Würzburg.

Er gehört zu den Wirthschaftssorten vom zweiten Rang und dient zum Kochen und Mosten, sowie vom Frühling, wo er seine eigentliche Güte erst erlangt, zur Tafelfrucht, die dann im Sommer, wo alles Obst fehlt, nicht selten mit 2 und 3 kr. per Stück bezahlt wird. Im Augenblick wo wir dieses niederschrieben, (Mai 1847) kostet ein Apfel

Digitized by Google

in Heidelberg 6 Kreuzer. Auf dem Markte zu Carlsruhe finden wir diese Obstsorte fast das ganze Jahr hindurch.

Wir empfehlen dem Gartenbesitzer, so wie dem Landmann den Herrenapfel aufs Angelegenste, weil derselbe allen Anforderungen entspricht, die man an eine Obstsorte stellen kann. Namentlich aber liefert er, nach der Mittheilung unseres Freundes Altbürgermeister Riedling in Wimpfen am Neckar, einen Obstwein, der keinem andern an Güte und Dauer nachsteht.

87. Grüner Fürstenapfel. (Diel I. S. 232.) im Heidelberger Garten und in Dürkheim a. d. Haardt.
Pomme de Prince; in Frankreich.

Ein großer, platter, meistens schön gerundeter 2½ Zoll breiter und 3 Zoll hoher Apfel, der nach dem Kelche etwas spitzer als nach dem Stiel abgerundet und häufig auf einer Seite niedriger ist. Manchmal erscheint auch der Apfel mehr kugelförmig und der zweiten Ordnung angehörend.

Der schöne, lange, grünbleibende, geschlossene Kelch steht in einer geräumigen, nicht tiefen Einsenkung, in der man meistens fünf feine, schöne Falten bemerkt, die von den Anfängen des Kelchs gebildet werden, sich aber zu keinen Rippen erhöhen, obgleich die Frucht in ihrer Rundung mehrere breite Erhabenheiten hat.

Der Stiel ist sehr kurz, selten 4 Linien lang, dünn, und steht in einer ziemlich geräumigen, etwas tiefen Höhle, die meistens fein rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost eingefaßt ist.

Die geschmeidige, sehr feine, beim Abreiben hell glänzende Schale, ist blaßgrün oder gelblich grün und die letztere Farbe behält sie auf dem Lager, nur daß sie im Sommer etwas blässer wird.

Sehr besonnte Früchte haben manchmal einen Anflug von bräunlicher Röthe, oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein kleiner grauer Punkt steht; die übrigen Punkte sind sehr fein, bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinen Mond umgeben.

In manchen Jahren wird die Sonnenseite ganz blutroth.

Die Frucht riecht bei der Zeitigung nur wenig aber angenehm.

Sie hat eine ganz auffallende Schwere.

Digitized by Google

Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft und von einem schwachsäuerlichen, reinen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschloßen und enthält viele hellbraune Kerne. Wird im Januar reif und brauchbar, und dauert bei guter Aufbewahrung ein volles Jahr.

Der Baum wächst sehr stark, macht gerne Hängeäste, vieles Sperrholz, belaubt sich gerne, trägt früh und jährlich Früchte und ist überhaupt sehr tragbar.

Charakteristisch ist, daß an der Spitze eines jeden Sommertriebes 6 — 12 Blätter so eng beisammen stehen, daß sie gleichsam eine Cocarde bilden.

Der Baum hat keine besondere Verbreitung. Er kommt auf Feldern in tiefgründigem Boden und wohl auch in etwas gebirgigen Gegenden fort.

Eine schätzbare Wirthschafts- und (auch im Sommer) Tafelsorte vom zweiten Rang die mehr angepflanzt zu werden verdient, als dieses bis jetzt geschah, indem dieser Apfel durch seine Dauer, Tragbarkeit und innern Werth viel Vorzug vor andern Aepfelsorten hat. Ist zu Obstwein ganz vorzüglich und verbindet somit alle Vortheile, die ein Wirthschaftsapfel nur darbieten kann.

88. Apiapfel. (Diel I. S. 247.)

Apiapfel; Heidelberger Garten, Walldorf bei Heidelberg, Bruchsal, Darmstadt, Weinsberg und Ettershofen (Würtemberg).

Pomme d'Api*); Mannheim, Fechenbach am Main und vielen andern Orten, so wie auch allgemein in Frankreich.

Kleiner Pomme d'Api; Landau.

Franzapfel; Würzburg im Julius-Hospital.

Lorenziapfel; Kissingen (Franken).

Kapuzinerapfel; Hassmersheim a. Neckar.

Api; Müllheim (Baden).

Api le petit; Gebweiler in Ob.-Elsaß.

Kleiner Api; Breisach am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Abile; am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Bundaberapfel; Schriesheim a. d. Bergstraße.

Königsmundapfel und rother Apiapfel; Deutscher Obstgärtner.

*) kommt von Api, einem Dorf in Frankreich.

Digitized by Google

Ein kleiner, schön anzusehender Apfel, dessen Form platt und fein gerippt ist.

Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch.

Der kleine, geschlossene Kelch steht in einer engen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist welche sich über den Apfel verbreiten.

Der Stiel ragt nicht über seine Höhle, die geräumig und tief ist, hervor.

Die Grundfarbe, der äußerst feinen, nicht fettigen Schale ist schön hellgrün, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite hingegen ist die halbe Seite des Apfels mit einem glänzenden, blutartigen Roth, wie lackirt verwaschen, welches aber durch die kleinste Bedeckung abgeschnitten wird.*)

Hängen die Früchte stark im Schatten, so bleiben sie ganz hellgrün gelblich, oder bekommen auf der weniger beschatteten Seite Carmosinflecken. Außerdem findet man noch häufige, feine, bald grüne, bald schwärzliche Punkte, die sich im Liegen in braune Fleckchen verwandeln und dem Apfel ein eigenes Ansehen geben.

Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, überreif blaßröthlich schimmernd, von der Stielwölbung bis zum Kernhaus. Der Geschmack ist süßlich rosenartig.

Die Frucht zeitigt im December und hält bis den Sommer.

Der Baum verlangt Gartenboden und eine gute Lage.

So wie die Früchte leicht kenntlich, so ist es auch der Baum, der nur eine unbedeutende Größe erlangt, dabei aber so außerordentlich fruchtbar ist, daß man vor Aepfeln oft kein Laub am Baum sieht, gleichsam als hätte man die Aeste künstlich mit Aepfel garnirt.

Dieser Baum hat keine große Verbreitung und wird meist nur als Zierbaum, wegen der schönen Aepfelchen, die häufig zur Verzierung der Christbäume benutzt werden, im Garten angepflanzt.

Der Apfel ist vom zweiten Rang, von minderem Werth und verdient keiner weiteren Empfehlung.

---

*) Wenn man Buchstaben oder sonstige Figuren auf die Sonnenseite der Frucht klebt, so erscheinen dieselben im Herbst blaßgelb, schneidet man aber dieselben aus und klebt das Papier darauf, so erscheinen die Ausschnitte roth und der übrige Theil der Frucht hellgelb.

Digitized by Google

Man hat noch mehrere Spielarten, die wir nur erwähnen, keineswegs aber beschreiben wollen, weil ihr Werth ebenfalls nur unbedeutend ist, als z. B.

a) Großer Api, Rosenapi oder Api gros. (Diel IV. S. 228.)
Großer Pomme d'Api; Landau.
Api rouge und Zwiebelborsdorfer; Werneck bei Würzburg.
Taffetapfel; Mainz.

Zeichnet sich durch eine größere aber minder gute Frucht von dem kleinen Api aus.

b) Schwarzer Api, Api noir. (Diel XIV. S. 214.)
Schwarzer Api; Hohenheim; Neustadt a. d. Haardt.
Pomme noire; Jardin de Luxembourg zu Paris.

Die Frucht unterscheidet sich vom kleinen Api, durch die dunkelbraune, fast schwarze Farbe. Ist übrigens nur eine Kuriosität für Ziergärten und hat keinen besondern Werth.

c) Gelber sternförmiger Api, Api etoilé. (Diel XXV. S. 31.)
Sternapi; in Freiburg und einigen andern Orten in Baden.

Ein sternförmiger, wirklich einziger Apfel in seiner Form, der als Kuriosität und seltenes Naturerzeugniß im Garten vorkommen darf; sonst aber hat er keinen Werth.

Ordnung II.

Kugelförmige Plattäpfel.

89. Deutscher Glasapfel; (Diel II. S. 234.) in Heidelberg.
Grüner Glasapfel; Mainz.
Spiegelapfel; Kreuzwertheim a. Main.
Sterncalville; Bruchsal.
Maisapfel; Michelbach im Odenwald.
Holländischer Sauerbreitling; Hemsbach a. d. Bergstraße.
Reinette green; in Speier bei Welz.

Ein großer Wirthschaftsapfel, dessen Form mehrentheils kugelförmig, bisweilen aber auch etwas hoch aussehend, selten aber platt ist. Im ersten Fall ist die Breite 3½ Zoll und die Höhe ebensoviel und im letzten Fall 4 Zoll breit und nur 3½ Zoll hoch.

Digitized by Google

Der offene, meistens kleinblättrige Kelch steht bei nicht platten Früchten in einer seichten, sehr geräumigen Einsenkung, aus der mehrentheils fünf flache Rippen über die Frucht sanft hinlaufen, die selten, ja meist gar nicht die Rundung entstellen.

Der 1 Zoll lange Stiel ist dünn und steht in einer nicht tiefen, fast immer etwas rostfarbigen Höhle.

Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist ein Hellgrün oder Meergrün, das erst gegen den Frühling gelblich wird, doch aber noch immer grüne Spuren zurücklässt.

Auf der Sonnenseite haben manche Früchte einen leichten Anflug von einer düstern, bräunlichen, erdartigen Röthe, die selten etwas stark aufgetragen ist und bei den meisten Exemplaren gänzlich fehlt. Rundherum sieht man in der Schale nicht häufige, oft nur wenige, aber schöne, starke, graue Punkte, welche das Charakteristische haben, daß sie ganz hellblaßgrün, meistens sternartig eingefaßt sind. Bei manchen Früchten sind diese Punkte mit einem, dem Kugellack, Violetroth ähnlichen Roth umgeben. Auch kommen häufig Rostflecken vor.

Die Frucht riecht nicht und wenn sie gehörig aufbewahrt wird, so welkt sie auch nicht.

Das Fleisch ist fest, fein, weiß, etwas ins Gelbliche spielend, voll Saft und von einem feinen, etwas gewürzhaften, säuerlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist regelmäßig, die Kammern sind meistens geschlossen und enthalten nur wenige Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht reift erst im Frühjahr und dauert den Sommer hindurch.

Der Baum wird außerordentlich groß, sehr alt und ist im Wuchs und in der Größe sehr dem weißen Stettiner gleich. Die starken Aeste gehen fast horizontal in die Luft hinaus und bilden eine weitläufige, flache Krone, mit vielem Quirlholz, was diesen Baum sehr fruchtbar macht, so daß er selten ein Jahr aussetzt.

Der Baum verlangt einen tiefen und zwar nicht sehr feinen Boden und kommt selbst in rauhern Gebirgsgegenden, in Obstgärten und auf Feldern fort.

Dieser Apfel hat keine so sehr große Verbreitung, obgleich er deutschen Ursprungs ist, allein fast in jeder Gegend findet man mit ihm verwandte Formen, was schließen läßt, daß diese aus Samen von dem

Digitized by Google

Glasapfel gefallen sind. Ist für die Wirthschaft, besonders wegen seiner langen Dauer, von vorzüglichem Werth und besonders zum Dämpfen hat er eine ausgezeichnete Güte. Er gehört zum zweiten Rang und darf wegen seines schönen Wachsthums dem Landmann noch weiter empfohlen werden.

Digitized by Google

Classifikation*)

der Birnen, nach eigenem System nebst Angabe der Kennzeichen der Classen, Ordnungen und Abtheilungen.

I. Classe. Platte oder kreiselförmige Birnen.

Der Durchmesser der Breite ist größer als die Höhe. Man wird zwar bei dieser Classe nicht selten einzelne Birnen finden, die in die zweite Classe gehören, allein der größte Theil der Formen bestimmt sie hierher.

---

*) Wir haben mit Andern gefunden, daß nach dem Diel'schen System, wo die Klassen nach dem Geschmack, die Ordnungen nach der Form und die Geschlechter nach der Reifzeit der Früchte geordnet sind, es immer schwer halten wird, Birnarten darnach aufzufinden und zu bestimmen. Wir haben daher versucht, die Classen nach den Formen der Früchte, die Ordnungen nach der Reifezeit und die Abtheilungen nach dem Geschmack und Werth der Früchte zusammen zu stellen. Obgleich auch hierin keine feste Grenze zwischen den Classen stattfindet, so glauben wir doch, daß die Form der Frucht mehr in die Augen fällt und einen festern Anhaltpunkt darbietet, als die Entscheidung des Geschmackes durch den Gaumen. Die Ordnungen haben wir sodann nach der Reifezeit eingetheilt, wie dieses bei Diel bei den Geschlechtern der Fall ist, und glauben hierin einen guten Anhaltpunkt für die Bestimmung der Ordnungen gefunden zu haben. Endlich betrachteten wir den Geschmack als einen sehr wechselnden Gegenstand, der zu vielen Mißverständnissen Anlaß geben kann, weßhalb wir denselben für die Feststellung der Abtheilungen wählten. Dabei haben wir uns aber nur auf die Hauptqualität, als: mit schmelzendem, hinlänglich saftigem und mit rauhem, trocknem Fleisch eingelassen.

Digitized by Google

1. Ordnung. Platte Sommerbirnen. Birnen, die im Sommer bis September meiſt auf dem Baume ihre Reife erlangen und nur kurze Zeit dauern.

1. Abtheilung. Schmelzende platte Sommerbirnen. Birnen, die ſich im Kauen in Saft auflöſen und worunter ſämmtliche köſtlichen, ſaftreichen Tafelbirnen dieſer Ordnung gehören.

2. Abtheilung. Saftreiche platte Sommerbirnen. Birnen, deren Fleiſch mehr rauſchend iſt und ſich beim Kauen auch wohl oder ganz in Saft auflöſet; auch manchmal abknackend und mitunter weich und ſchmerhaft iſt. Birnen für die Oekonomie und Tafel zum verſchiedenſten Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleiſchige platte Sommerbirnen. Birnen, deren Fleiſch rauh, bisweilen zuſammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken iſt, die nur ſelten zum Eſſen, ſondern zum Kochen, Moſten und Schnitzen benutzt werden. Eigentliche Wirthſchaftsbirnen.

2. Ordnung. Platte Herbſtbirnen. Birnen, die im Herbſt meiſt auf dem Lager reifen, vom October bis in den September dauern und dann meiſtens vorüber ſind.

1. Abtheilung. Schmelzende platte Herbſtbirnen. Birnen die ſich im Kauen in Saft auflöſen und worunter die ſämmtlichen köſtlichen, ſaftreichen Tafelbirnen dieſer Ordnung gehören.

2. Abtheilung. Saftreiche platte Herbſtbirnen. Birnen, deren Fleiſch mehr rauſchend iſt und ſich auch wohl oder ganz im Kauen auflöſet; auch manchmal abknackend und mitunter weich und ſchmerhaft iſt. Gute Birnen meiſt für die Tafel, Oeconomie und zum verſchiedenartigſten Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleiſchige platte Herbſtbirnen. Birnen, deren Fleiſch rauh, feſt, bisweilen zuſammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken iſt, ſelten zum Eſſen, ſondern zum Kochen, Schnitzen und Moſten benutzt wird. Eigentliche Wirthſchaftsbirnen.

3. Ordnung. Platte Winterbirnen. Birnen, die im November, viele noch ſpäter anfangen zu zeitigen, bis Neujahr, Frühjahr und mitunter auch bis in den Sommer dauern und wohlſchmeckend bleiben.

1. Abtheilung. Schmelzende platte Winterbirnen. Birnen die ſich im Kauen in Saft auflöſen und worunter die ſämmtlichen köſtlichen Tafelbirnen dieſer Ordnung gehören.

Digitized by Google

2. Abtheilung. Saftreiche platte Winterbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich im Kauen auch wohl oder ganz auflöset; auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Gute Birnen meist für die Tafel, Oeconomie und sonstigen Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige platte Winterbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, fest, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist; sind selten zum Essen, sondern mehr zum Kochen, Schnitzen, und Mosten. Eigentliche Wirthschaftsbirnen.

II. Classe. Kugelige, längliche oder runde Birnen.

Der Durchmesser der Breite und Höhe der Frucht ist sich gleich, oder die Höhe beträgt nur ¼ Zoll bisweilen auch etwas mehr als die Breite.

1. Ordnung. Runde Sommerbirnen. Birnen, die im Sommer bis September, meist auf dem Baume ihre Reife erlangen und nur kurze Zeit dauern.

1. Abtheilung. Schmelzende runde Sommerbirnen. Birnen, die sich im Kauen in Saft auflösen und worunter die sämmtlichen köstlichen, saftreichen Tafelbirnen dieser Ordnung gehören.

2. Abtheilung. Saftreiche runde Sommerbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich beim Kauen auch wohl oder ganz in Saft auflöset, auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Birnen für die Oeconomie, Tafel und zum verschiedenartigsten Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige runde Sommerbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist; sind selten zum Essen, sondern mehr zum Kochen, Mosten und Schnitzen. Eigentliche Wirthschaftsforten.

2. Ordnung. Runde Herbstbirnen. Birnen, die im Herbst meist auf dem Lager reifen, vom October bis in den November dauern und dann meistens vorüber sind.

1. Abtheilung. Schmelzende runde Herbstbirnen. Birnen, die sich im Kauen in Saft auflösen und wozu die sämmtlichen, köstlichen, saftreichen Tafelbirnen dieser Ordnung gehören.

Digitized by Google

2. Abtheilung. Saftreiche runde Herbstbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich auch wohl oder ganz im Kauen in Saft auflöset; auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Gute Birnen meist für die Tafel, Oeconomie und zum verschiedenartigsten Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige runde Herbstbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, fest, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist, die selten zum Essen, sondern zum Kochen, Schnitzen und Mosten benutzt werden. Eigentliche Wirthschaftsbirnen.

3. Ordnung. Runde Winterbirnen. Birnen, die im November, viele noch später anfangen zu zeitigen, bis Neujahr, Frühjahr und mitunter auch bis in den Sommer dauern und wohlschmeckend bleiben.

1. Abtheilung. Schmelzende runde Winterbirnen. Birnen die sich im Kauen in Saft auflösen, worunter sämmtliche köstliche, saftreiche Tafelbirnen dieser Ordnung begriffen sind.

2. Abtheilung. Saftreiche runde Winterbirnen. Birnen deren Fleisch mehr rauschend ist und sich im Kauen auch wohl oder ganz in Saft auflöset, auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Gute Birnen meist für die Tafel, Oeconomie und sonstigen Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige runde Winterbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, fest, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist; sind selten zum Essen, sondern mehr zum Kochen, Schnitzen und Mosten. Eigentliche Wirthschaftsbirnen.

III. Classe. Lange Birnen.

Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend gröſser, als derjenige der Breite und muß wenigstens ¾ Zoll länger sein.

1. Ordnung. Lange Sommerbirnen. Birnen, die im Sommer bis September meist auf dem Baume ihre Reife erlangen und nur kurze Zeit dauern.

1. Abtheilung. Schmelzende lange Sommerbirnen. Birnen, die sich im Kauen in Saft auflösen, worunter die sämmtlichen köstlichen, saftreichen Tafelbirnen dieser Ordnung gehören.

Digitized by Google

2. Abtheilung. Saftreiche lange Sommerbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich beim Kauen auch wohl oder ganz in Saft auflöset, auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Birnen für die Oekonomie und Tafel zu verschiedenartigem Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige lange Sommerbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist und die nur selten zum Essen sondern zum Kochen, Mosten und Schnitzen benutzt werden. Eigentliche Wirthschaftsbirnen.

2. Ordnung. Lange Herbstbirnen. Birnen, die im Herbst meist auf dem Lager reifen, vom October bis in den November dauern und dann meistens vorüber sind.

1. Abtheilung. Schmelzende lange Herbstbirnen. Birnen, die sich im Kauen in Saft auflösen, worunter die sämmtlichen köstlichen, saftreichen Tafelbirnen dieser Ordnung gehören.

2. Abtheilung. Saftreiche lange Herbstbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich nicht wohl oder ganz im Kauen auflöset, auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Gute Birnen meist für die Tafel, Oeconomie und zum verschiedenartigsten Gebrauch.

3. Abtheilung. Rauhfleischige lange Herbstbirnen. Birnen, deren Fleisch, rauh, fest, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist, selten zum Essen, sondern zum Kochen, Schnitzen und Mosten benutzt wird. Eigentlich Wirthschaftsbirnen.

3. Ordnung. Lange Winterbirnen. Birnen, die im November, viele noch später, anfangen zu zeitigen, bis Neujahr, Frühjahr und mitunter bis in den Sommer dauern und wohlschmeckend bleiben.

1. Abtheilung. Schmelzende lange Winterbirnen. Birnen, die sich im Kauen in Saft auflösen und worunter die sämmtlichen köstlichen, saftreichen Tafelbirnen dieser Ordnung gehören.

2. Abtheilung. Saftreiche lange Winterbirnen. Birnen, deren Fleisch mehr rauschend ist und sich im Kauen auch wohl oder ganz in Saft auflöset, auch manchmal abknackend und mitunter weich und schmerhaft ist. Gute Birnen meist für die Tafel, Oeconomie und sonstigen Gebrauch.

Digitized by Google

3. Abtheilung. Rauhfleischige lange Winterbirnen. Birnen, deren Fleisch rauh, fest, bisweilen zusammenziehend, rübenartig und manchmal auch trocken ist; sind selten zum Essen sondern mehr zum Kochen, Schnitzen und Mosten. Eigentliche Wirthschaftsbirnen.

Beschreibung der Birnen.

Classe I. Ordnung I.

Abtheilung II.

Saftreiche platte Sommerbirne.

1. Müskirte Pomeranzenbirne; (Diel XV. S. 155.) bei den deutschen Pomologen.

Orange musquée; in Frankreich.

Eine sehr schätzbare Frucht 1½ bis 1¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit, schön plattrund und bergamottförmig. Der größte Durchmesser ist in der Mitte, so daß häufig die Abrundungen nach dem Stiel und dem Kelch gleich sind. Nach dem Stiel aber geht die Abrundung in eine Fläche, wodurch die Frucht breit aufsitzt, während sie nach dem Kelch mehr spitz zuläuft. Der tiefe, halbgeschlossene Kelch ist hellgrün, zuletzt gelb und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, welche bald ziemlich eben, bald mit feinen Rippchen besetzt ist, die sich bisweilen gegen den Bauch hinziehen und verlieren.

Der Stiel ist ½ Zoll lang, gelbgrün, in eine kleine Vertiefung eingesteckt, die mit feinen Rippen mehr oder weniger umgeben ist.

Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist anfänglich ein gelbes Hellgrün, das mit der vollen Zeitigung in ein helles Citronengelb übergeht. Die Sonnenseite hat einen leichten, erdigrothen Anflug, der bei der vollen Zeitigung fast rosenfarbig wird. Eine Menge feiner Punkte in gleichmäßiger Vertheilung, sind über die Schale verbreitet; auch findet man kleine, kaum merkliche Rostflecken.

Digitized by Google

Die Frucht hat einen angenehmen Geruch, weißes, im Kauen abknackendes, fein muskirtes, vollsaftiges Fleisch und einen süßweinsäuerlichen, feinen Muskatgeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende August und dauert kaum 14 Tage.

Der Baum wächst sehr schnell, macht eine ausgebreitete Krone, trägt früh und ist sehr fruchtbar. Er gedeiht meist in Obstgärten mit tiefem Untergrund und guter Lage.

Diese Birne scheint keine große Verbreitung zu haben, obgleich sie verdient häufig angebaut zu werden, da sie eine vorzügliche Tafelbirne ist und zu jedem Gebrauch in der Oeconomie benutzt werden kann. Sie darf daher in die Reihe der Tafelbirnen ersten Rangs gestellt werden.

Ordnung II.

Abtheilung I.

Schmelzende platte Herbstbirnen.

2. Crasanne*). (Diel V. S. 51.) Zu Würzburg, Heidelberg, Stuttgart, Weinsberg, Tübingen, Hall, Oehringen (Würtemberg) und vielen andern Orten in Frankreich und Deutschland.

Bergamotte Crasane; auf der Rosenhöhe bei Darmstadt, Salem am Bodensee, Wachenheim an dem Haardtgebirge und überhaupt in Frankreich, so wie in vielen deutschen und französischen Gärten und Baumschulen.

Poire Crasanne; in Gebweiler im Elsaß.

Kaiserbirne; in Bruchsal.

Langstielige Bergamotte; Kirchheim bei Heidelberg.

Graue Crasanne; zu Neustadt a. d. Haardt.

Klotzbirne; zu Dürkheim a. d. Haardt.

Langstielige Crasanne; zu Wachenheim a. d. Haardt.

Französischer Rattenschwanz; bei Barth in Dürkheim a. d. Haardt.

Rattenschwanz; in Müllheim (Baden), Neustadt a. d. Haardt.

Haasenbirne; zu Kenzingen (Baden).

Winterbergamotte; zu Werneck in Franken und zu Herbolzheim (Baden).

---

*) Der Name Crasanne scheint von dem französischen Worte écraser — breitdrücken — abgeleitet zu sein, weil die Frucht platt und wie zusammengedrückt aussieht.

Digitized by Google

Bezy de la motte; in Mainz*).
Pfingst- und Narrenbirne; Kreuzwertheim a. Main.
Crasann-Bergamotte; platte Butterbirne und auch Beurré plat; bei verschiedenen pomologischen Schriftstellern.

Eine sehr bekannte, mittelgroße, durch ihre platte oder stumpfe Kreiselform und langen Stiel sehr leicht zu erkennende und in Deutschland bekannte Birne, von meist 2¼ Zoll Höhe und 2½ Zoll Breite.

Die Form ist platt oder kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark über der Mitte gegen den Kelch hin, um den sich die Frucht platt abrundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht aufsteht. Nach dem Stiel hin nimmt sie stark ab und endiget in eine breite abgestumpfte Spitze. Die Bauchrundung ist selten ganz regelmäßig, sondern bisweilen etwas eckig oder verschoben. Der kleine, offene Kelch, steht meistens in einer seichten, bisweilen aber auch tiefen Einsenkung, die mit einigen flachen Erhabenheiten, welche sich über die Frucht hinziehen umgeben ist. Der Bauch ist daher selten ganz rund, sondern bisweilen etwas eckig und ungleich.

Der Stiel ist charakteristisch und 1½ bis 2 Zoll lang, unten stark verdickt und hie und da mit einigen Fleischansätzen versehen. Er sitzt meistens in einer seichten Vertiefung, die mit einigen Fleischbeulen umgeben und uneben ist.

Die Farbe der rauh anzufühlenden Schale ist ein bleiches Hellgrün ohne Glanz, das mit der Zeitigung unansehnlich gelblicher wird; dabei ist die ganze Frucht mit vielen grauen Punkten und Rostflecken dicht besetzt und letztere nehmen oft so zu, daß sie einen großen Theil der Schale überziehen und derselben ein unansehnliches Aussehen geben. Röthe hat die Frucht höchst selten.

Das Fleisch ist mattweiß, butterhaft schmelzend, sehr voll Saft und von einem ungemein angenehmen, durch feinste Muskatellersäure sehr erquickenden Geschmack. Die Zeitigung erfolgt im October und dauert oft bis Anfang Dezember ohne teigig oder schrumpfig zu werden.

Der Baum erfordert einen warmen Standort, guten, gebauten Boden und eine geschützte Lage, weil die Früchte gerne vom Wind heruntergeworfen werden. Unter diesen Verhältnissen wächst der Hoch-

*) Dieses ist wohl eine Verwechslung.

Digitized by Google

stamm schnell heran und bringt fast jährlich Früchte. Auch gedeiht diese Birne vorzüglich als Zwergbaum auf Quitten veredelt, wo die Früchte nicht allein größer als auf dem Hochstamm werden, sondern man hat auch alljährlich eine Ernte zu erwarten.

Diese wirklich köstliche Tafelbirne ist sehr verbreitet und kommt in den meisten deutschen und französischen Gärten, besonders als Zwergbaum vor.

Sie ist französischer Abkunft und schon sehr lange bei uns bekannt, sie gehört zum allerersten Rang der butterhaften Tafelbirnen und verdient in jeder Beziehung in den Gärten angepflanzt, so wie jedem Gartenbesitzer bestens empfohlen zu werden.

Abtheilung III.

Rauhfleischige platte Herbstbirnen.

3. Bratbirne; durch ganz Würtemberg, bei Heidelberg, Zwingenberg am Neckar, Hilsbach und vielen andern Orten in Baden.

Champagner Weinbirne; bei Christ, Handwörterb. S. 219.

Champagner Bratbirne und ächte Bratbirne; bei Oehringen, in Hohenheim und durch ganz Würtemberg.

Kopfbirne; bei Offenburg.

Champagner Mostbirne; bei Hassmersheim am Neckar.

Champagnerbirne; bei Neckarelz am Neckar, Michelstadt, Breitenbronn im Odenwald.

Ciderbirne; Heilbronn und Bonfeld (Würtemberg).

Diese Würtembergische Nationalmostbirne ist mehr klein als mittelmäßig groß, breit gedrückt und kreiselförmig. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte der Frucht gegen den Kelch und ist nach dem Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig abgerundet, doch bildet sich um den Kelch eine Fläche, auf der die Frucht aufsteht. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, die nur kleine Erhabenheiten zeigt, sonst aber ziemlich gleich ist. Der ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ist in ein tiefes Grübchen wie eingesteckt.

Die Schale ist anfänglich gelblichgrün, später hellgelb, und wie die Frucht teig wird braun, gleichfarbig und an der Sonnenseite nicht

*) Ist aber nicht die Bratbirne von Diel XVII. S. 174, welcher eine ganz andere Frucht beschreibt.

Digitized by Google

geröthet, mit vielen feinen Punkten ganz übersäet, was die Frucht sehr kenntlich macht. Gegen den Kelch zeigen sich Rostanflüge, die oft eine größere Ausdehnung bekommen.

Das Fleisch ist hart, rauh, zusammenziehend und taugt nicht zum Rohessen.

Die Reife erfolgt im halben September und die Dauer ist nur 6 bis 8 Tage wo die Frucht teig wird und gekeltert werden muß.

Der Baum wächst anfänglich etwas langsam, wird sehr stark und gedeiht auf den höchsten Bergen, im rauhen Kalkgebirg, wo er aber gerne gebauten Boden hat. Die Krone dehnt sich sehr aus, hat hellgrüne glänzende Blätter und ist dadurch sehr kenntlich.

Die Hauptverbreitung erstreckt sich über Würtemberg, zumal auf den Fildern bei Heilbronn, Oehringen, Stuttgart und andern Orten ist die Bratbirne häufig zu finden.

Der Baum trägt eine Menge Früchte, die lediglich nur zur Mostbereitung und zwar vortheilhafter als zum Dörren verwendet werden. Der Obstwein ist ausgezeichnet und wird von keinem andern übertroffen, weßhalb auch in der Regel die Bratbirnen doppelt so theuer als andere Birnsorten bezahlt werden.

Auf Flaschen gezogen und wie moussirenden Wein behandelt, liefert der Bratbirnmost einen herrlichen moussirenden Wein, der schon oft wie ächter Champagnerwein gemundet und gleiche Wirkung hervorgebracht hat.

Diese Birne gehört zum dritten Rang und ist zur Anpflanzung an Straßen und auf Höhen in rauhen Gebirgen nicht genug zu empfehlen, zumal dahin, wo die Obstsorten von den Bäumen gestohlen werden, — wie dieses leider immer mehr in einigen Gegenden der Fall ist, — weil die Früchte vom Baum nicht genossen werden können und somit hängen bleiben.

Da der Bratbirnbaum in der Jugend sehr langsam wachst, so ist es rathsam, wenn man denselben auf die sehr raschwachsende Knausbirne propft, wo man dann schnell schöne, große und fruchtbare Bäume erlangt. Diese Methode wurde durch Herrn Kienle von Pforzheim, ein sehr erfahrner Landwirth und Beobachter, in Freiburg, bei der Versammlung 1845 sehr empfohlen. Auch Herr Domänendirector Mangold in Oehringen empfahl das Propfen dieser Birne, in der Versammlung der Wein- und Obstproducenten zu Würzburg im Jahr 1841 bestens.

Digitized by Google

Wir theilen diese Ansicht um so mehr, da wir in der Baumschule zur Erziehung eines Bratbirnstammes immer 5 Jahre brauchen, während wir von andern Arten im dritten Jahre schon verpflanzbare Stämme erziehen.

Herr Domänen-Director Mangold von Oehringen äusserte sich in der Versammlung zu Würzburg über diese Birne folgender Art: Auf den Feldern einer Hochebene, welche mit der Kupferzeller viel Aehnlichkeit hat, wird diese Birne auf den höchsten Punkten sehr häufig gebaut und sie gedeiht besonders gut in gebautem Ackerfeld. Die Frucht wird doppelt so theuer als von andern Birnen bezahlt und liefert ein, dem Champagner ähnliches Getränk.

4. Rummelterbirne.

Bei Lautenbach, Boeblingen, Hohenheim und Heilbronn (Würtemberg), Schrießheim, Kirchheim, Gaiberg, Mauer, Schatthausen, Münchzell, Wieblingen, Zwingenberg, Spechbach, Zuzenhausen, Hoffenheim, Diedesheim, Neckarelz und Heidelberg im Gr. Baden, so wie in vielen andern Orten am Neckar, von Heidelberg bis Diedesheim, und besonders im Elsenzthal und dessen Umgebung*).

Späte Rummelter; in Daisbach (Baden), woselbst man auch eine frühe Rummelter hat, die aber wohl nichts anderes als unsere Birne ist, die nur etwas kleinere Früchte hat und früher reift, eine Erscheinung, die wir an verschiedenen Obstarten, die aus Samen gefallen sind, bemerken können.

Rummelter; Zwingenberg am Neckar, Laudenbacher Hof bei Heilbronn.

Mostrummelter; Adersbach (Baden).

Weinbirne und gelbe Rummelter; Gaiberg bei Heidelberg.

Späte Bratbirne; Fellbach und in der Umgegend von Eßlingen (Würtemberg).

Rockenbirne; Hegenbach bei Waiblingen (Würtemberg).

Braunbirne; Bruchsal.

Man zählt an verschiedenen Orten, wie z. B. in Zuzenhausen, Hoffenheim Angeloch und Hohenheim eine kleine Rummelterbirne auf, die aber nichts anderes als ein Sämling unserer Frucht zu sein scheint, die etwas kleinere Früchte bringt, allein in allem Uebrigen unserer Rummelterbirne gleich ist.

Eine ächte deutsche Mostbirne, von platter Form und mittlerer Größe,

*) Diese Birne wurde durch Herrn Pfarrer Rutz in Mauer unweit Neckargemünd hauptsächlich bekannt und auf deren Werth aufmerksam gemacht.

Digitized by Google

meist 2½ Zoll breit, 1½ Zoll hoch und durch ihre eigenthümliche, schön abgerundete, platte Form sehr kenntlich.

Der Bauch liegt größtentheils in der Mitte der Frucht und rundet sich gegen den Kelch und Stiel häufig gleichmäßig ab, so daß kein Ende vor dem andern zu unterscheiden ist. Jedoch biegt sich der Bauch bei vielen Früchten gegen den Stiel etwas ein und deutet dadurch eine merkliche stumpfe Spitze an.

Der Kelch ist sehr groß, offen, mit harten aufrechtstehenden Kelchblättern versehen und sitzt in einer sanften Einsenkung, die hie und da mit Beulen umgeben ist, meist aber nur Spuren von solchen zeigt. Um den Kelch herum bildet sich eine Ebene, auf der die Frucht sehr gut aufsitzt.

Der meist 1 Zoll lange Stiel ist in ein kleines, trichterförmiges Grübchen, dessen Rand auf einer Seite höher ist, wie eingesteckt und verbindet damit noch das Eigenthümliche, daß der Stiel an der Basis keine Spur von Verdickung durch Fleischansatz, wie dieses bei den Birnen häufig der Fall ist, zeigt.

Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich gelblich grün und wird bei der Reife schön orangegelb. Die Schale ist ganz gleichmäßig, mit ziemlich regelmäßigen, braunen Punkten wie besäet, welche hie und da mit kleinem Rostanflug, der sich besonders bei der Stielhöhle zeigt, unterbrochen sind.

Auf der Sonnenseite findet sich häufig ein Anflug von Roth, das sich bei der Reife in Goldfarbe verwandelt.

Das Fleisch ist weiß, hart, rübenartig, sehr grobkörnig und vor der Reife ungenießbar, dabei sehr zusammenziehend. Bei der Reife wird dasselbe weich und nimmt einen weinigen Geschmack an. Die Reife erfolgt Ende September und Anfang October und die Dauer erstreckt sich bis gegen den November.

Der Baum wächst zu einem großen Stamm heran und erreicht ein sehr hohes Alter.

Er ist äußerst fruchtbar und bringt oft im zehnjährigen Alter 3 Sester Birnen und im höhern Alter 40 Sester und auch mehr. Der Baum bekommt eine schön gebaute, ausgedehnte Krone und eignet sich vorzüglich an Straßen und in Gebirgsgegenden auf das Feld; selbst auf dürren, steilen Plätzen, sowohl auf dem bunten Sandstein als auch im

Digitized by Google

Muschelkalkgebirge kommt er noch gut fort. Er verträgt gebauten und ungebauten Boden und ist also in keiner Beziehung empfindlicher Natur; jedoch will man bemerkt haben, daß er in sehr rauhen Gegenden bei strengem Froste etwas leidet und daß die Blüthen etwas empfindlich seien. Dieses wurde jedoch von vielen Seiten nicht anerkannt.

Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich hauptsächlich über das Elsenzthal und dessen Umgebung, so wie über das Neckarthal von Heidelberg bis gegen Neckarzimmern.

Die Rummelterbirne steht im Rang als Mostbirne gleich dem Rießling als Weintraube; der Most von ihr ist sehr dauerhaft und besitzt eine Art Bouquet das ihn dem Traubenmost von etwas geringen Jahren gleichstellt. Soll dieses aber der Fall sein, so muß man die Birne so lange nur möglich auf dem Baum hängen lassen. Will man geringen Traubenmost verbessern, so vermische man ihn ganz keck mit Rummeltermost, wodurch man einen weit bessern Wein erlangt, als der ursprüngliche Traubenmost gegeben hätte. Wir haben viele Jahre lang Proben von diesem Moste versucht und manchen Weinkenner damit auf das Eis geführt.

Man keltert die Birnen bevor sie teig werden, weil der Wein sonst nicht so gut und die gemahlene Maße sonst zu schmierig wird und nicht gekeltert werden kann; tritt dieser Fall jedoch ein, so muß man die Secker auf der Kelter mit etwas Stroh vermengen.

Der Sester Rummelterbirnen gibt gewöhnlich 3 Maas und mehr Most.

Auch in der Baumschule thut die Rummelterbirne ihre Schuldigkeit, indem wir in der Regel im zweiten und dritten Jahre nach der Oculation schöne, starke Hochstämme von ihr erziehen.

Als Most- und Schnitzbirne ist daher die Rummelterbirne für den Landwirth nicht genug zu empfehlen, zumal da sie vom Baum nicht genoßen werden kann, was für viele Gegenden, wo kein Obst auf dem Felde mehr sicher ist, großen Werth hat.

Wir haben beständig Vorräthe von dieser Birne in unserer Baumschule dahier.

Digitized by Google

Classe II. Ordnung I.

Abtheilung I.

Schmelzende runde Sommerbirnen.

5. Leipziger Rettigbirne*). (Diel XV. S. 17.) im Heidelberger Garten.

Coldițerbirne**), Rettigbirne; bei Leipzig.

Eine kleine, runde, einfarbige, 1¾ Zoll breite und eben so hohe (manchmal auch ¼ Zoll niedrigere) Sommerbirne, die in ihrer Form mehr rund, als plattrund und bergamottartig ist.

Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich etwas abnehmender gegen den Stiel als gegen den Kelch zu. Charakteristisch ist, daß die Frucht auf der einen Seite des Stiels sich häufig eine Fleischbeule bildet, wodurch sie auf dieser Seite höher als auf der andern wird.

Der ansehnlich starke, an seinen Einschnitten abgestumpfte Kelch steht in die Höhe, ist weißgrau und gelblich und sitzt in einer seichten, kaum bemerkbaren, aber bei den plattrunden Früchten in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit einigen, kaum bemerklichen Unebenheiten besetzt ist. Häufig sind auch die Früchte in ihrer Rundung etwas ungleich.

Der starke, fleischig aussehende, aber doch holzige Stiel ist mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, ¾ bis 1 Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, auf deren einer Seite der erwähnte Fleischwulst sich befindet.

Die Farbe der ziemlich glatten, etwas starken, gar nicht fettigen Schale, ist vor der vollen Zeitigung ein grünliches Hellgelb, welches bei der Ueberzeitigung hellgelb wird. Auf der Sonnenseite befindet sich keine Röthe.

Die Punkte sind sehr zahlreich, fein hellbräunlich und anfänglich noch grünumringelt.

---

*) Wir verdanken diese schöne Frucht der Güte des Herrn Geheim. Hofraths Puchelt dahier, welcher dieselbe aus Leipzig für den hiesigen Garten kommen ließ.

**) Coldițz, ein Dorf bei Leipzig von wo aus diese Birne auf den Markt nach Leipzig gebracht wird.

Digitized by Google

Um die Stiel- und Kelchwölbung findet man gewöhnlich einen rauhen Roſtanflug und nicht ſelten am Bauch einzelne Roſtfiguren.

Die Frucht hat nur einen ſchwachen Geruch und welkt nicht.

Das Fleiſch riecht angenehm, iſt mattweiß, feinkörnig, ſehr ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, etwas markig und von einem recht angenehmen, zuckerartigen, gewürzhaften, etwas bergamottartigen Geſchmack.

Das Kernhaus iſt groß. Die Kammern ſind geräumig und enthalten viele dickbauchige ungeſpitzte Kerne.

Die Frucht reift Ende Auguſt und dauert 8 bis 12 Tage.

Der Baum wächſt lebhaft, iſt ſehr früh und überhaupt ausnehmend fruchtbar. Er iſt durch eine etwas düſtere Belaubung bemerklich. Kommt im Obſtgarten und auch auf Feldern im tiefgründigen Boden fort und iſt nicht empfindlich.

Eine ſchöne, ſehr vortreffliche Birne, die in der Umgegend von Leipzig und Colditz allgemein angebaut und auf dem Markte von Leipzig geſucht und geſchätzt wird.

Sie iſt eine ſächſiſche Nationalbirne vom erſten Rang, die zur Zeit reift, wenn es noch an Kernobſt fehlt und durch ihre Güte, ähnlich der Geishirtlesbirne ſich auszeichnet.

Wir können dieſe Birne dem Landmann, beſonders denen, die mehr an Städten wohnen, nicht genug zur Anpflanzung empfehlen, indem ſie Nahrung für die Kinder gibt und Geld vom Markte einbringt.

Wird wegen ihrem ſchönen Wachsthum in unſerer Baumſchule häufig vermehrt.

6. **Magdalenenbirne***). (Diel IX. S. 22.) im Heidelberger Garten, in der Umgegend von Lahr und Straßburg, Cannſtadt, Eßlingen, Heilbronn, Marbach, Maulbronn, Neckarſulm, Stuttgart, Rottweil, Tübingen, Tuttlingen, Hall, Ilzhofen, Ettershofen, Sindringen, Oehringen, Geislingen und Riedlingen (Würtemberg).

Grüne Sommermagdalene; bei Diel.

Poire Madelelne; in Frankreich.

St. Magdalene; bei Knoop.

Eine mittelgroße Sommerbirne, in der Form etwas abwechſelnd, jedoch meiſt ziemlich eiförmig und 2 Zoll breit und meiſt ¼ Zoll höher.

*) Der Name kommt von dem Magdalenentag, der auf den 22. Juli fällt, in welcher Zeit die Birne gewöhnlich reif wird.

Digitized by Google

Der Bauch sitzt bei regelmäßigen Früchten in der Mitte und wölbt sich um den Kelch schön plattrund zu. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt sich mit einer erhabenen Linie stark abgestumpft.

Der kleine Kelch ist hellgrün, geschlossen, und sitzt gerade auf, oder nur in einer kleinen Einsenkung, die meistens mit einigen feinen Falten umgeben ist. Ueber die Frucht selbst findet man keine Unebenheiten, sondern der Bauch ist ganz eben und nicht entstellt.

Der ziemlich starke Stiel sitzt auf der abgestumpften Spitze etwas eingesenkt oder scheint nur eingesteckt zu sein. Er ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und mit feinen Falten oder Fleischwärzchen umgeben.

Die Farbe der zarten, dünnen, nicht fettigen Schale, die abgerieben schön glänzt, ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches bei der vollen Zeitigung ein gelbliches Hellgrün und erst bei der Ueberzeitigung hellgelblich wird, wo aber dann die Frucht schon passirt und teig ist. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite öfters einen röthlichen Anflug, welcher aber häufig fehlt und manchmal nur in kleinen, rothen Kreischen besteht, die sich um die grünen Punkte herumziehen. Gewöhnlich ist aber die Schale überall einfarbig. Die Punkte sind zwar häufig, aber äußerst fein, kaum bemerkbar und meistens grün oder grau in den rothen Kreischen, wozu sich in manchen Jahren feine, graue Rostflecken und um den Stiel herum etwas von einem feinen Rostanflug gesellen.

Die Frucht hat keinen starken, aber in der vollen Zeitigung einen ungemein angenehmen, muskirten Citronengeruch und welkt nicht.

Das Fleisch riecht muskatellerartig, ist matt- oder gelblichweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaft, schmelzend wie die Herbstbutterbirne und von einem erhabenen, feinsäuerlichen, zuckerartigen Muskatellergeschmack. *)

Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die Kammern sind sehr eng und enthalten meist nur unvollkommene, schwarze Kerne.

Die Frucht reift Ende Juli und hält sich, etwas vor der Zeitigung abgenommen, 14 Tage.

Der Baum wächst schnell, erreicht eine mittlere Größe, geht in der

*) Gehört mehr zu den Butterbirnen als zu den Bergamott- und Pomeranzenbirnen.

Digitized by Google

Krone schön in die Luft, hängt sich aber mit den vorderen Zweigen, wie bei der weißen Herbstbutterbirne gern herab.

Er ist frühzeitig und ungemein fruchtbar, wenn er eine geschützte Lage und guten, gebauten Boden hat. Auch schon der frühen Zeitigung wegen eignet sich diese Birne in den Gemüse- oder Obstgarten, wo sie zugleich unter Schutz gegen den Angriff steht.

Die Verbreitung dieser Birne scheint aber nicht so allgemein zu sein und sich nur einzeln über Gärten auszudehnen.

Die Frucht ist vom allerersten Rang und hat noch dadurch einen besondern Werth, weil ihre Reife in eine Zeit fällt, wo das Kernobst meist abgegangen und selten ist. Es sollte daher in jedem Garten wenigstens ein Baum dieser Frucht stehen, weil durch sie dem ländlichen Bewohner ein gutes Nahrungsmittel im Sommer und eine einträgliche Marktwaare verschafft wird.

7. **Beste Birne***); im Badischen Oberland, im Elsaß, in der Umgegend von Heidelberg, am Bodensee bei Bodmann, bei Dietz an der Lahn, in der Wetterau, um Frankfurt; Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Heilbronn, Leonberg, Ludwigsburg, Marbach, Neckarsulm, Stuttgart, Lehrensteinsfeld, Gaisburg, Vaihingen, Waiblingen, Weinsberg, Gaildorf, Löwenstein, Gmünd, Gerabronn, Hall, Ettershofen, Sindringen, Forchtenberg, Oehringen, Göppingen, Riedlingen, Tettnang und Friedrichshafen (Würtemberg) und in den meisten Gegenden des südlichen Deutschlands.

Eierbirne**); im Elsenzthal bei Adersbach, am Bodensee und in vielen Gegenden Deutschlands.

Poire d'oeuf; in Frankreich.

Die Frucht ist klein, 2 Zoll lang und 1¾ Zoll breit, mehr elliptisch als eiförmig oder rund; der größte Durchmesser ist in der Mitte und nimmt nach dem Stiel ebenso ab als nach dem Kelche.

Der kleine Kelch ist halb offen, bildet gleichsam die Spitze der Frucht und ist mit Fleischwärzchen umgeben.

Der Stiel ist 1 Zoll lang, gegen die Frucht verdickt, überhaupt zur Größe der Frucht sehr stark, sitzt entweder auf der abgestumpften Spitze gleich auf oder in einem kleinen Grübchen.

---

*) weil sie unstreitig eine der besten Birnen ist.

**) Von der Aehnlichkeit mit einem Ei.

Digitized by Google

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist am Baum gelblichgrün, wird aber auf dem Lager hellgelb. Besonnte Früchte haben einen starken Anflug von Röthe, in der viele graue Punkte herausschimmern. Die Frucht ist gleichmäßig mit vielen erhabenen Punkten überdeckt, welche sie sehr kenntlich machen.

Das Fleisch ist mattweiß, voll Saft, überzeitig aber etwas schmierig, schmelzend, im Kauen etwas rauschend. Der Geschmack ist muskatellerartig, sehr zuckerig mit der feinsten Beimischung einer feinen Citronensäure.

Sie reift Ende August und dauert 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, erreicht eine mittlere Größe und ist, wenn er ausgewachsen, sehr fruchtbar. Die Krone ist pyramidalisch und sehr belaubt.

Dieser Baum bringt meist nur in gutem, vorzugsweise gebautem Boden feine Früchte; in rauhem Klima und in steilem Boden dagegen werden dieselben klein, steinig und weniger saftig. Es ist deßhalb diesem Baum ein guter Standort zu empfehlen, wenn man gehörigen Nutzen von ihm erzielen will.

In der Oeconomie und für die Tafel füllt diese Birne eine große Lücke aus und ist deßhalb sehr beliebt.

Diese deutsche Nationalbirne, die aus der Schweiz abstammen soll, ist unter dem Volk allgemein bekannt und geachtet.

Tafelbirne vom ersten Rang.

Abtheilung II.

Saftreiche runde Sommerbirnen.

8. Rockenecierbirne. Allgemeine Benennung an der Bergstraße bei Heidelberg bis Weinheim, am Neckar bei Mosbach, Haßmersheim und im Elsenzthal bei Sinsheim und Adersbach.

Schneidersbirne; bei Ludwigsburg, Hohenheim und in der ganzen obern Neckargegend in Würtemberg als: in Wangen, Eßlingen, Ludwigsburg, Marbach, Stuttgart, Plattenhart, Hohenheim, Tuttlingen, Hall und Ettershofen, Neunkirchen im Odenwald.

Böckbirne; bei Zwingenberg am Neckar.

Thorbirne; im Odenwald bei Michelstadt.

Mostbirne; im Elsenzthal bei Hoffenheim (Baden).

Butterbirne; bei Schatthausen ohnweit Wießloch (Baden).
Roggenauerbirne; Lehrensteinsfeld (Würtemberg).

Frucht länglich kugelig 2 Zoll lang und 1½ bis 1¾ Zoll breit, gegen den Stiel etwas verjüngt und in eine stumpfe, beulige Spitze ausgehend; die größte Breite ist in der Mitte der Frucht.

Der Kelch ist klein, ungeregelt, meist geschlossen und sitzt in einer sanften Vertiefung, die mit kleinen, beulenartigen Rippchen umgeben ist.

Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dick, seitwärtsgebogen, in eine kleine Vertiefung wie eingesteckt und einerseits mit beulenartigen Rippen besetzt, welche dem Stiel eine seitwärtsgebogene Richtung geben.

Die Schale ist glatt, glänzend; die Grundfarbe ist weißgelb, an der Sonnenseite und gegen den Kelch mit einem verwaschenen Roth überzogen.

Das Fleisch ist weiß, körnig, saftig, bei der Ueberreife teig werdend. Der Geschmack ist süß, etwas gewürzlos. Reift Ende August und Anfangs September und dauert 2 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst ziemlich schnell, erreicht eine mittlere Größe, ist sehr fruchtbar und zeichnet sich durch seine Tragbarkeit vor andern Birnsorten aus.

Diese deutsche National-Birne ist vorzugsweise an der Bergstraße, am Neckar und in dem Elsenzthal an Straßen, auf Feldern und auch in Bauerngärten sehr häufig angebaut und vom Landmann, wegen ihrem guten Ertrag sehr geachtet. Auch in Würtemberg in der Umgegend von Hohenheim und andern Orten kommt sie ziemlich häufig vor. Sie wechselt sehr in der Größe, was von einem mehr oder minder guten Standorte, so wie auch durch die Erziehung aus Samen herzurühren scheint.

Man benutzt die Birne in der Haushaltung, als Marktwaare, zum Dörren und bei großem Obstertrag zum Mosten. Bei Michelstadt im Odenwalde verwendet man diese Birne hauptsächlich zur Mußbereitung. Sie liefert einen süßen, angenehmen Most, der sehr gut behandelt werden muß, wenn er sich lange halten soll.

Eine beliebte Wirtschaftssorte vom zweiten Rang.

Wird in unserer Baumschule veredelt und verbreitet.

9. Liebesbirne. (Diel IX. S. 96.)
Haberbirne. (Christ. Pom. Handwörterbuch.)

Digitized by Google

Ah! Mon Dieu*)! Poire benite, Belle fertile, Petite fertile und Poire d'amour; in Frankreich, in verschiedenen deutschen Gärten und Baumschulen.

Die Birne hat sehr nahe Verwandtschaft mit der Rockeneierbirne, von der sie sich durch feinen Geschmack, mehr längliche Form und rothe verwaschene Streifen auf der Sonnenseite auszeichnet.

Die Frucht ist etwas länglich; gegen den Kelch kugelig abgerundet, nach dem Stiel stumpf zugespitzt und etwas eingeschnürt. Die Länge ist 2¼ Zoll und die Breite 1¾ Zoll; der größte Durchmesser ist in der oberen Hälfte.

Der Kelch ist tief, flach eingesenkt, mit mehr oder weniger Warzen umgeben.

Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, gebogen, zerbrechlich, zwischen Fleischbeulen eingesteckt und bisweilen durch diese auf die Seite gedrückt.

Die Grundfarbe ist gelb; die Sonnenseite mit rothen, verwaschenen Streifen geröthet und die ganze Frucht mit graurothen Punkten besprengt, so wie am Baum mit einem grauen Duft überzogen.

Das Fleisch ist körnig, weiß und saftig. Der Geschmack ist zuckersüß, etwas gewürzig und sehr angenehm. Reift Ende August und Anfangs September, kann vom Baum genossen werden und dauert 8 bis 12 Tage.

Der Baum ist äußerst fruchtbar, trägt sehr früh und erreicht eine mittlere Größe. Wir haben diese Birne nur in dem Heidelberger landwirthschaftlichen Garten bemerkt und kennen ihre weitere Verbreitung, die sie allerdings verdient, nicht.

Eine sehr gute Wirthschaftsbirne zum Schnitzen und auf die Tafel. Von außerordentlicher Fruchtbarkeit und vom zweiten Rang.

Man verwechsle hiermit nicht die langstielige Liebesbirne, die etwas später reift und nicht so fein von Geschmack ist.

---

*) Der Name Ah! mon Dieu! von dem König Ludwig XIV. der, als er den Baum zum erstenmal so voller Früchte gesehen, diese Worte voller Verwunderung ausgerufen hat.

Digitized by Google

Abtheilung III.

Rauhfleischige runde Sommerbirnen.

10. Die Palmischbirne*); in Hohenheim, Lautenbach, Besigheim, durch ganz Würtemberg.

Beimischbirne, Beimschbirne; bei den Landleuten in Würtemberg. Hoh. Katal. Nro. 145.

Eine fast mittelgroße, rein kreiselförmige Birne. Die starke Wölbung sitzt an dem obern Theil der Frucht, weshalb sie auch auf der großen Kelchfläche gut aufsteht. Von da nimmt die Breite mit einer geringen Einbiegung nach dem Stiel zu regelmäßig ab, und endiget sich in ein beulige Spitze. Von der etwas weiten Kelcheinsenkung aus erheben sich einige breite Erhabenheiten, über die obere Hälfte der Frucht.

Der größte Durchmesser einer recht vollkommenen Frucht ist 2 Zoll gewöhnlich nur 1½ Zoll. Der Stiel ist kurz, kaum ⅓ bis ½ Zoll lang. Die Grundfarbe der Schale ist anfangs grünlichgelb, später hellgelb, und die Sonnenseite öfters schwach und trüb geröthet.

Die ganze Frucht ist mit sehr vielen gelbbraunen, großen Rostpunkten übersäet, zwischen denen man noch einen feinen, goldartigen Rost bemerkt, wodurch diese Birne wie matt vergoldet aussieht.

Das Fleisch ist körnig, ziemlich hart, aber dabei recht gewürzhaft und bei vollkommener Reife angenehm zum Rohgenuß. Der Saftreichthum dieser Birne ist sehr groß. Die Zeitigung der Früchte ist etwas ungleich von Anfang bis Mitte September, weshalb die Bäume, da die Früchte gern fallen, 8 Tage vor der völligen Ernte erst noch überschüttelt werden. 8 Tage nach der Reife wird die Frucht teig.

Der Palmischbirnbaum wird sehr groß, und bildet eine breite und und hohe Krone. Die Aeste sind stark, weit hervorragend, die untern horizontal ausgebreitet und durchaus reichlich mit Fruchtholz besetzt. Die Tragbarkeit dieser Birnsorte ist allgemein bekannt und berühmt, sie fehlt fast nie, wenn auch nur, wie oft geschieht, einzelne Aeste zum Brechen voll hängen, und sonst keine Frucht weiter zu sehen ist. Der Ertrag eines gewöhnlich ausgebildeten Baumes beträgt oft 20 bis 30 würtemberger Simri. Wegen der breiten Krone paßt diese Birne

*) Die Beschreibung ist von Herrn Institutsgärtner Lucas von Hohenheim.

weniger auf Aecker als an Straßen und in Baumgärten, obgleich man sie sehr häufig auf Aeckern findet, und noch daselbst anpflanzt.

Diese Birne ist durch ganz Würtemberg vielfach verbreitet und dürfte nach dem Luikenapfel die am allgemeinsten verbreitete Obstsorte sein. Daß sie noch jährlich sehr häufig angepflanzt wird, spricht für ihren großen Werth. In der Baumschule wächst die Palmischbirne gut, doch dürften die Triebe etwas kräftiger und länger sein. Diese Birne kommt wohl überall, wo der Obstbau noch betrieben werden kann, gut fort, obgleich in warmen Lagen die Früchte saftreicher und gewürzhafter werden als in rauhen Gegenden.

Man braucht diese Birne vorzugweise zum Mosten und mischt sie gerne andern Mostsorten bei, woher ihr Name Beimischbirne kommen mag. Der Most wog nach Berg 1070.

Sie gehört als Speisebirne in den dritten Rang und als Mostbirne zum ersten.

11. Brumbirne. Durch den ganzen Odenwald so benannt, als: in Mosbach, Michelstadt, Heidersbach, Zwingenberg, Mudau, Unterneudorf, Buchen und andern Orten.

Eine ächt deutsche National-Wirthschaftsbirne, mehr klein als von mittlerer Größe, meist 2 Zoll lang und eben so breit. Der Bauch sitzt mehr gegen den Kelch, gegen welchen er sich kugelig abrundet; gegen den Stiel hingegen biegt er sich leicht ein und geht in einen kurzen, spitzen Kegel über, was der Birne ein mehr längliches als rundes Aussehen gibt.

Der Kelch sitzt in einer unmerklichen Einsenkung, von der einige feine Falten ausgehen, die sich gegen den Bauch verlieren.

Der Stiel ist sehr stark, holzig, über 1 Zoll lang, sitzt auf der Spitze des Kegels auf und ist durch einen emporragenden Fleischhöcker schief gedrückt.

Das Fleisch ist grobkörnig, abknackend, rauh und ziemlich süß, saftig und mit einem angenehmen, rußletartigen Geschmack.

Die Schale ist hellgelb und wird bei der Reife frisch citronengelb. Die Sonnenseite ist schön geröthet und besonders glänzend, was der Frucht ein lebhaftes Ansehen gibt. Das Roth besteht meist aus verwaschenen Streifen, die von dem Kelche gegen den Stiel hinziehen. Im Roth selbst sieht man eine Menge hellgraue Punkte, die im Gelb sich verlieren oder klein und bräunlich werden.

Digitized by Google

Die Frucht hat bei der Lagerreife einen angenehmen, rußletartigen Geruch, welkt nicht, sondern wird teig. Die Reife erfolgt im September und dauert bis Anfangs October.

Der Baum zeichnet sich vor allen Birnbäumen dadurch aus, daß er fast weidenartige, weiße Blätter hat, was ihm ein schönes Aussehen, zumal unter dunkelgrünblättrigen Bäumen gibt, weßhalb man diesen Baum, seiner weißen Färbung wegen, in Anlagen in Massen oder auf Rasenplätzen anpflanzen darf.

Diese Birne ist über den ganzen Odenwald verbreitet und fehlt in keinem Dorf, während sie mit der Gränze des Neckars und Maines verschwindet und in andern Gegenden nicht gekannt zu sein scheint.

Sie gedeiht im rauhsten Boden und in den rauhsten Gegenden und darf noch da angepflanzt werden, wo andere Obstsorten nicht mehr gedeihen wollen. Der Baum eignet sich besonders zu Straßenpflanzungen; er erreicht eine sehr bedeutende Größe und ein hohes Alter.

Die Frucht dient im Odenwalde besonders zum Schnitzen, zum rohen Genuß und bei Michelstadt hauptsächlich zur Lattwerge (Muß), seltener dagegen zum Most, weil dieselbe zu trocken ist und wenig ausgibt und auch weil solcher nicht sehr dauerhaft wird. Die Bäume sind äußerst fruchtbar und tragen, wenn alle andern Obstarten fehlen, fast immer, aus welcher Ursache wir diese Birne für rauhe Gebirgsgegenden sehr empfehlen.

12. Masselbacher*) Mostbirne).** Im Oehringischen, Oberhambach, Löwenstein, Gerabronn, Hall, Ilzhofen, Ettershofen, Sindringen und Forchtenberg (Würtemberg).

Maßholderbacher Mostbirne; in Würtemberg.

Masselbacherbirne; bei Götzingen ohnweit Walldürn.

Eine kleine, fast runde, dickbäuchige Birne. Der Kelch sitzt flach auf einer fast ebenen Kelchfläche. Der kurze holzige Stiel steht auf dem stumpf zugespitzten Stielende, ohne irgend eingesenkt zu sein, auf. Die Schale ist vom Baum grün, zur Reifzeit gelb, ziemlich mit Rost überzogen. Das Fleisch ist hart, zusammenziehend, körnig und weiß. Die Frucht reift Ende September und dauert 8 Tage, wo sie dann teig wird.

---

*) Ist sehr verwandt mit der Brumbirne des Odenwaldes und es möchte bei näherer Prüfung sich leicht ergeben, daß beide eine Art sind.

**) Von Herrn Lucas in Hohenheim beschrieben.

Digitized by Google

Der Baum wächst gut, wird groß und alt. Die rothbräunlichen Sommertriebe sind schlank und denen der Knausbirne nicht unähnlich.

Auch in der Baumschule wächst diese Birne gut in die Höhe. Die Krone bildet sich als die schönste Pyramide. Die Zweige sind sehr reich mit Tragholz besetzt, daher auch die Tragbarkeit dieser Sorte sehr gut ist. Der Baum gedeiht an Straßen und auf Feldern gleich gut, bleibt jedoch in rauhen höhern Lagen gesunder und dauerhafter, nach mehrfachen in Oehringen gemachten Erfahrungen, als im Thal.

Diese Obstsorte ist im Oberamt Oehringen und der Umgegend sehr verbreitet und darf als eine der besten Mostobstsorten in jeder Beziehung als Straßen- und Feldbaum zur häufigeren Anpflanzung sehr empfohlen werden.

Herr Domänendirector Mangold von Oehringen äußerte sich über diese Birne folgender Art:

Die Masselbacher Mostbirne, die sich überall durch ihren vortrefflichen, haltbaren Most, so wie durch ihre Tragbarkeit Freunde erworben hat, ist rund und voll Saft, so daß ein Simri Birnen 7 Maas Most, ohne Zuthat von Wasser gibt. Sie blühet spät, zeitiget Anfangs September, wird reif gelb. Der Baum geht pyramidenartig in die Höhe, gedeihet im magern Boden und trägt jedes Jahr.

Ordnung II.

Abtheilung I.

Schmelzende runde Herbstbirnen.

13. Herbstbergamotte; (Diel B. V. S. 38.) im hiesigen Garten, in Filzhofen (Würtemberg) und überhaupt die allgemeine deutsche Benennung.

Kleine unveredelte Bergamotte; zu Gaiberg bei Heidelberg, wo ein Baum steht, der 100 Jahr alt sein soll, was Ursache sein mag, daß die Früchte kleiner als gewöhnlich sind.

Eine alte, bekannte Frucht, die bald etwas plattgedrückt, bald stumpfspitz gegen den Stiel hin ist. Die Größe ist sehr verschieden, je nachdem die Frucht auf einem jungen Zwergbaume oder Hochstamm gewachsen ist. Der größte Durchmesser ist gegen den Kelch, gegen den sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiel hin aber mit einer stumpfen Spitze endet oder auch in einer merklichen Spitze ausgeht.

Digitized by Google

Der kleine Kelch ist offen und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen Einsenkung, die bisweilen mit flachen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht ganz rund, sondern durch flache Erhabenheiten in ihrer Rundung gestört.

Der Stiel ist meist 1 Zoll lang und steht in einer kleinen Vertiefung, die mit einigen Falten auf der einen Seite umgeben ist, welche den Stiel schief drücken.

Die Farbe der etwas rauhen Schale ist anfänglich grün, später hellgelb ohne Roth, was nur bei den Früchten der Zwergbäume vorkommen soll. Die Frucht ist mit Rostpunkten dicht besäet, die gegen die Sonnenseite in Rostanflug sich zusammenziehen.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, butterhaft schmelzend, saftvoll und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der etwas angenehm Erfrischendes hat.

Die Frucht reift Anfangs October und dauert zwei Monate.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, ist fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden, wenn die Früchte vollkommen werden sollen.

Die Birne ist häufig in Gärten und gehört in den ersten Rang der Tafelbirnen, zumal wenn sie am Spalier erzogen wird.

14. Wildling von Motte. (Diel V. S. 71.) Bei Neustadt an der Haardt, Oehringen, Stuttgart, Gaisburg, Hall, Hohenheim (Würtemberg).

Bezi de la motte; bei den Pomologen, bei Scheuermann in Dürkheim a. d. Haardt, im Heidelberger Garten, Oberkirch (Baden), zu Darmstadt, Mainz und Mannheim.

Gedupfte Bergamotte; in Heidelberg und in den zunächstgelegnen Dörfern Handschuchsheim, Kirchheim und in Dürkheim a. d. Haardt.

Spätjahrs Berimott; in Schriesheim a. d. Bergstraße.

Mullbusch (Mouille bouche); in Bruchsal, Wachenheim, Landau und Neustadt a. d. Haardt.

De la Motte; zu Randesacker bei Würzburg.

Kurzstielige Bergamotte; in Neuenheim bei Heidelberg.

Sommerbergamotte; in Handschuchsheim bei Heidelberg.

Grüne und graue Butterbirne; in Zwingenberg am Neckar und in Würzburg.

Schmer- und französische süße Muskatellerbirne; in Hilsbach (Baden).

Butterbirne; Dürkheim a. d. Haardt, Achern in der Ortenau und bei Offenburg.

Digitized by Google

Klumpbirne; bei Offenburg.
Herbstbergamotte; bei Offenburg und Müllheim (Baden) und Würzburg.
Königsbirne; Dürkheim a. d. Haardt.
Pfalzbirne; Speier.
Perlemotte; Freinsheim in Rheinbaiern.
Mittelspäte Bergamotte; Edenkoben in Rheinbaiern.
Colmar grise; Neustadt a. d. Haardt.
Poire Melon; Biengen (Baden).
Grüne Bergamotte; am Kaiserstuhl im Breisgau und in Gaiberg bei Heidelberg.
Kleine Winterbirne; Niederhausen im Gr. Baden.
Grüne Winterbergamotte; Bodmann am Bodensee.
Winterbirne; Kenzingen im Gr. Baden.
Stapflerbirne; Schliengen im Gr. Baden.
Graue Bergamotte; Gaiberg bei Heidelberg.
Bergamotte; Gelnhausen im Ch. Hessen.
Beurré; Auerbach im Gr. Hessen.
Runde Bergamotte; Wertheim a. M.
Große Schmerbirne; Würzburg.
Crasanne; in Würzburg.
Virgouleuse; Landau.

Diese mittelgroße, kugelige Herbstbirne ist französischer Abkunft, auf dem Hochstamm 2½ Zoll breit und eben so hoch, auf dem Zwergbaum dagegen oft bedeutend größer. Ihre Form ist etwas veränderlich und gleicht mitunter der weißen Herbstbutterbirne. Der Bauch sitzt meist in der Mitte und wölbt sich gegen den Kelch flach ab, so daß die Frucht auf der Ebene aufstehen kann, während dem er sich gegen den Stiel, bald etwas flach, bald etwas verlängert und abgestumpft zuspitzt, so daß die Frucht auf dieser Seite nicht aufsitzen kann.

Der offene, unbedeutende Kelch steht in einer geräumigen Einsenkung, die meistens eben und nur zuweilen etwas beulenartig umgeben ist. In der Rundung hingegen ist die Frucht durch zwar flache, aber doch deutlich bemerkbare Erhabenheiten ungleich. Der Stiel ist meist kurz, häufig aber über ½ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Vertiefung, die bei manchen Früchten eben, bei den mehrsten aber mit drei Fleischbeulen besetzt ist, die sich aber nur selten an den Stiel anlegen.

Die etwas fein rauh anzufühlende, dünne Schale ist vom Baum ganz grün, wird aber bei der Reife grünlich hellgelb und hat auf der Sonnenseite keine Röthe.

Digitized by Google

Dabei ist aber die ganze Schale auf eine charakteristische Weise mit feinen und starken, erdgrauen Punkten überstet, die bei vielen Früchten vereinigt, oft größere Flecken bilden und fast immer die Kelchwölbung mit einem feinen Rostüberzug bekleiden, wie dieses bei der grauen Butterbirne der Fall ist.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft, durchaus schmelzend, dabei etwas schmerhaft und von einem zuckerhaften Geschmack. Die Reife erfolgt Ende September und Anfang October, die Dauer erstreckt sich bei guter Behandlung bis in den November.

Der Baum auf Wildling wächst in der Jugend ziemlich schnell, später aber langsam, erreicht nur eine mittlere Größe und hat fast das Aussehen eines Wildlings. Er kommt sehr gut auf Quitten veredelt fort und eignet sich deßhalb als Zwergbaum in den Gemüsegarten, wo er viel schönere und größere Früchte bringt, als Hochstamm aber in den Obstgarten und weniger aufs Feld.

Die Verbreitung dieser Birne ist allgemein. Sie gehört zum ersten Rang der Tafelfrüchte, die ihrer Güte und Tragbarkeit wegen für Gärten, aber nur im gebauten Boden, bestens empfohlen werden darf.

13. Hardenpont's frühzeitige Colmar. (Diel fort. B. 16. S. 125.)

Eine mittelmäßig große, oft frühe Septemberbirne, für die Tafel, die in ihrer Form etwas veränderlich, in der Regel aber rund und kreiselförmig, bisweilen auch etwas länglich, meist 2¼ Zoll lang, und 2 Zoll breit ist.

Der Bauch sitzt meist über der Mitte nach dem Kelch, gegen den sich die Frucht schön abrundet und oben eine Fläche bildet, auf der die Frucht aufstehen kann.

Der Kelch ist halbgeschlossen, frisch grün und sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, die mit flachen Rippen umgeben ist, welche sich gegen den Bauch hinziehen und dort verlieren.

Der Stiel ist ¼ bis ½ Zoll lang, auffallend, meist 3 Linien dick, in die Frucht eingesteckt und wie ein Butzen aussehend.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale wird bei der Reife schön gelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen ist dieselbe mit einem hellbraunen Rost angesprengt, bisweilen aber auch stark damit

Digitized by Google

bedeckt. Die Punkte sind groß, weißgrau, besonders gegen den Stiel auffallend groß, gegen den Kelch hin aber etwas kleiner und feiner. Der Rost erstreckt sich stark um den Stiel und weniger nach dem Kelch zu. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, ganz butterhaft schmelzend und von einem angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmack.

Die Frucht reift in der Hälfte des Septembers, dauert nicht lange und wird bald teig.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, geht gerade in die Höhe und sieht dem von der weißen Butterbirne ähnlich; er ist fruchtbar und scheint, so weit wir ihn kennen, vorzugsweise für den Obstgarten sich zu eignen; ob er rauhe Gegenden verträgt, ist noch auszumitteln.

Die Verbreitung dieser Birne scheint nicht bedeutend zu sein; wir haben sie nur im hiesigen Garten beobachtet, und gefunden, daß sie zu den Herbsttafelfrüchten vom ersten Rang gehört und zur Fortpflanzung empfohlen werden darf.

Abtheilung II.

Saftreiche runde Herbstbirnen.

16. Junker Hansbirne*). Heidelberg und Hohenheim. Graue Junkerhansbirne. (Diel S. 250.)

Graubirne; in der ganzen Umgegend von Heidelberg, Mannheim, Neuenheim, Weinheim, Unterschefflenz, Kirchheim, Großsachsen (Baden), bei Landau und Dürkheim (Rheinbaiern) und in Lohr (Spessart).

Wintergraubirne; in Dürkheim und Umgegend (Rheinbaiern).

Grauer Hans; Salem (Bodensee).

Lederbirne; bei Sauerbeck in Dürkheim (Rheinbaiern).

Bruderbirne; in Weiler (Baden).

Späte Zuckerbirne; bei Edenkoben (Rheinbaiern) und Heidelberg.

Rhabarberbirne; bei Schriesheim (Baden).

Römische Eierbirne; bei Offenburg.

---

*) Die nachstehend beschriebene Birne ist die von Diel und von mehreren Pomologen beschriebene graue Junker-Hansbirne, nun haben wir aber noch eine andere Form, die häufig mit dieser verwechselt wird und auch unter den nachstehenden Namen geht, die wir nach dieser beschreiben werden und die graue Junkerhansbirne nennen wollen.

Digitized by Google

Mesir Jean; in Gebweiler (Elsaß) und überhaupt in Frankreich und Bruchsal (Baden).
Mesir Jean gris; in Salem (Bodensee) und in Wächtersbach (Gr. Hessen).
Späte Bergamottebirne; am Kaiserstuhl (Baden).
Hasenbirne; in Lörrach (Baden).
Winterbergamotte; in Müllheim (Baden).
Junkerbirne; Ehingen (Würtemberg).
Spulerbirne; in Niederhausen (Baden).
Meisterhansbirne; bei den Pomologen.

Eine mittelgroße Herbstfrucht, von kreiselförmiger Form und unebener Rundung, 2½ Zoll breit und eben so hoch.

Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch, um den sich die Frucht schnell und platt abrundet, so, daß sie gut auf der Platte aufsitzt.

Nach dem Stiel hin biegt sich der starke Bauch häufig etwas ein und endigt in eine kurze stumpfe Spitze.

Der kleine offene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, engen Einsenkung, die aber auch manchmal ziemlich flach ist und hat bald feine, bald starke beulenartige Erhöhungen, die sich manchmal über die Frucht erheben und ihre Rundung etwas uneben machen.

Der Stiel ist stark, oft 1¼ Zoll lang und sitzt in einer bald mit feinen, bald mit größern Fleischhöckern eingeschnürten Höhle. Manchmal wird diese Höhle durch einen Fleischhöcker verdrängt und dadurch der Stiel seitwärts gedrückt.

Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein trübes Grün, das später gelblich wird. Dieses Gelb ist aber nur selten sichtbar, da die Schale mit einem mausfahlen, oder trübrauchfarbigen Ueberzug bekleidet ist, in dem man noch viele bräunliche Punkte sieht. Bei beschatteten Früchten wird der Ueberzug etwas dünner und man sieht dann mehr von der Grundfarbe.

Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, abknackend, im Kauen rauschend, sehr voll Saft und von einem erhabenen Zuckergeschmack.

Die Reife erfolgt Ende des Oktobers und die Dauer erstreckt sich bis in den Dezember.

Der Baum wächst schnell und gesund auf, trägt sehr gerne, gedeiht auf dem Felde, jedoch nur in Thälern und auf dem flachen Lande im tiefgründigen Boden.

Digitized by Google

Die Verbreitung dieser Birne scheint sehr groß zu sein und erstreckt sich unseres Wißens hauptsächlich über die Bergstraße, die untere Neckargegend und über das Haardtgebirge.

Diese vorzügliche Wirthschaftsbirne dient hauptsächlich zum Schnitzen und zu Compot, weniger jedoch zur Mostbereitung. Die Schnitze davon sind ausgezeichnet süß und zuckerhaft. Dem Landmann schmeckt diese Frucht übrigens auch roh genossen; sie gehört zum zweiten Rang und ist zur Anpflanzung auf Felder, in Obstgärten und an Straßen zu empfehlen.

Wir vermehren diese Birne sehr häufig in unserer Baumschule.

17. Graue Junkerhansbirne.

Graue Bergamotte; Neustadt a. d. Haardt.
Junkerhansenbirne; Hohenheim und im Heidelberger Garten.

Diese Birne, die wohl nichts anderes als eine Spielart der vorhergehenden Junkerhansbirne ist, kommt ebenfalls häufig und unter denselben Benennungen, wie die Junkerhansbirne vor, weßhalb dieselben auch für diese Birne anzuwenden sind. Die Unterscheidungsmerkmale dieser, von der vorhin beschriebenen Birne, sind hauptsächlich folgende:

Die Frucht ist selten gegen den Stiel eingezogen, sondern lauft mehr gewölbt gegen denselben zu. Der Kelch hat eine tiefere Einsenkung und ist mit größeren Beulen versehen, die sich über die Frucht erstrecken und dieselbe ungleicher machen. Die Stielhöhle ist ebenfalls mit größerem Höcker begleitet. Die Schale ist viel rauher und mit einem rauhen, gelblichen Roste angeflogen. Das Fleisch ist gelblich weiß, nicht abknackend, sondern saftig und beim Kauen schmerartig, mit einem weit weniger süßen Geschmack, als bei vorhergehender, was ein Hauptunterscheidungsmerkmal ist. Die Reife der Frucht, Vegetation des Baumes und der Gebrauch sind wohl ziemlich gleich, wie bei der vorhergehenden Junkerhansbirne, weßwegen wir sie in denselben zweiten Rang einräumen und als Straßen- und Feldbaum empfehlen wollen.

18. Herbstpomeranzenbirne bei Heidelberg.

Braunrothe Pomeranzenbirne*). (Diel XIX. S. 143.)

*) Diel erzählt, daß er diese Birne unter verschiedenen Namen aus Metz bekommen habe und daß sie in keiner Lothringer Baumschule fehle, was sich dadurch

Zuckerbirn, Würzbirne und Honigbirne; in der Umgegend von Diez an der Lahn.

Orange rouge; in Frankreich.

Ambrosiabirne; unter diesem Namen von Herrn Hartweg aus dem Horticulturgarten in London erhalten.

Eine gute, fruchtbare, dem Landmann sehr angenehme, kugelige Herbstbirne, die mit der grünen Winterpomeranzenbirne viel Aehnlichkeit hat. Die Frucht ist 2 Zoll breit und fast 2 Zoll hoch und kreiselförmig; der Bauch sitzt über der Mitte, nach dem Kelch und rundet sich gegen denselben in eine breite Fläche ab, auf der die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt dagegen die Frucht schnell ab und endigt mit einer stumpfen kreiselförmigen Spitze. Es gibt jedoch Früchte, bei denen die Kreiselform fast in eine Kugelform übergeht und die Abrundungen nach dem Kelch und Stiel fast gleich sind; es bleibt aber dabei immer die abgerundete Fläche bei dem Kelch und der größte Querdurchmesser in der obern Hälfte gegen den Kelch vorherrschend.

Der Kelch hat meist eine etwas, nicht immer, gebogene Spitze; er sitzt in einer flachen Einsenkung, die mit feinen Falten, die sich über die Frucht verbreiten und die Rundung uneben machen, versehen ist.

Der Stiel ist dick, 1 Zoll lang und steckt in einer seichten Vertiefung, die mit einigen flachen Beulen umgeben ist.

Die Farbe der Schale ist vor der Zeitigung ein helles, gelbes Grün, das mit der Zeitigung in ein Citronengelb übergeht. In manchen Jahren sind die freihängenden Früchte mit einem erdartigen Blutroth zur Hälfte überzogen, das bei der Reife ganz blutroth wird, während die im Schatten stehenden keine Spur davon zeigen.

Die Schale ist mit vielen Punkten überstreut, die im Gelben grün und im Roth weiß sind. Die Stielwölbung ist häufig mit Rostanflug versehen.

Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, im Kauen abknackend und von einem sehr angenehmen Zimmtgeschmack.

Die Frucht reift im halben September und dauert einige Wochen.

Der Baum wächst ziemlich schnell, bekommt eine kugelpyramidige, belaubte Krone und ist äußerst fruchtbar. Er eignet sich mehr in guten

---

bestätiget, daß wir alte Bäume von derselben meist in solchen Baumgärten finden, für die man die Bäume ehemals aus Metz bezogen hat.

tiefgründigen Boden und in ein gutes Klima, als in rauhe Gegenden mit seichtem Boden.

Dieser Baum kommt in der Lahngegend und an der Bergstraße ziemlich häufig vor und liefert die feinsten Schnitze von allen Obstarten und köstliche Lattwerge; ebenso werden die Früchte zum Mosten und zum rohen Genuß gebraucht und dienen dem Bauer nicht allein zur Aushülfe in der Küche, sondern auch als Marktwaare.

Der Wein davon ist leicht und ohne Zusatz von Spiritus nicht lang dauernd.

Eine sehr vorzügliche Wirthschaftsbirne, in der Feinheit des Fleisches vom zweiten, allein in Bezug auf den Werth für den Bauern vom ersten Rang.

Abtheilung III.

Rauhfleischige runde Herbstbirnen.

19. Wolfsbirne*). Allgemeine Benennung in Würtemberg, als: in Hohenheim, Ludwigsburg, Böblingen, Eßlingen, Heilbronn, Marbach, Stuttgart, Vaihingen, Weinsberg, Löwenstein, Oehringen, Rottweil, Tübingen, Urach, Hall, Kirchheim und an andern Orten. Quitten- oder Kittenbirne; bei Heilbronn, Harigelsbirn, in einigen Orten Schinägelsbirn im Würtemberger Oberland. Hoh. Kat. Nro. 141.

Die Frucht ist klein, rund, apfelförmig und sehr langgestielt; ihre größte Breite ein wenig über der Mitte 1 bis 1¼ Zoll im Durchmesser. Nach dem Stiel ist die Frucht kurz abgerundet und schließt mit einigen ringelartigen Wülsten. Die Rundung der Frucht ist durch einige breite Erhöhungen uneben. Der Kelch sitzt ziemlich hoch auf der Kelchfläche und ist von einigen unbedeutenden Falten umgeben. Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang ziemlich stark und holzig. Die Birne ist am Baum hellgrün, später wird sie etwas gelblich; bleibt sie sehr lange z. B. bis Ende Oktober oder November hängen, so erhält sie auch am Baum eine schöne quittengelbe Farbe, ohne eine Spur von Röthe. Die Punkte der Schale sind grünlich und in reicher Anzahl zu bemerken. Beschattete Früchte sind oft mit einem lockern gelbbraunen Rost ganz überzogen; bei besonnten findet man diesen um den Stiel und Kelch herum.

*) Beschrieben von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

Das Fleisch ist weiß, sehr hart und hat einen äußerst zusammenziehenden Geschmack. Die in Büscheln hängenden Früchte reifen Ende Oktober und im November, sie sitzen sehr fest am Baum und leiden fast nie durch Stürme.

Der Wolfsbirnbaum wird groß, alt und bleibt recht gesund. Er bildet eine breite und hohe Krone mit kräftigen starken Aesten, die keiner Stütze bedürfen. Ein Hauptkennzeichen bieten die grauholzigen Sommertriebe und die kleinen rundlichen, etwas wolligen Blätter, die ebenfalls mit diesem Filz überzogen sind, ähnlich wie bei der Sommereierbirne. In der Baumschule ist der Wuchs dieser Sorte gut. Die Tragbarkeit ist selbst in sonst ungünstigen Lagen recht gut und an manchen Stellen, wo fast alle andern Aepfel und Birnsorten keinen Ertrag gaben, lieferten die Wolfsbirnen eine hübsche Ernte, was daher kommt, weil diese Birne in der Blüthe durchaus nicht zärtlich ist.

Zur Anpflanzung auf Felder und Straßen ist diese Birne nicht genug zu empfehlen, da sie durch ihren hohen starken Stamm die Bearbeitung des Landes nicht hindert, und ihre Früchte durchaus ungenießbar sind.

Man findet diese Sorte bei Hohenheim, Stuttgart und im Unterland häufig angepflanzt.

Die Wolfsbirne gibt einen hellen gelben und sehr lange haltbaren Most, der nach Berg 1070 wog.

Der Gebrauch dieser Birne beschränkt sich nur auf die Mostbereitung, wofür sie einen sehr hohen Werth hat, während sie ihrem Geschmack nach in den allerletzten Rang kommen würde.

20. Langstielerin*). Hoh. Kat. Nro. 190. Langstielerbirn, in Wangen, Cannstadt, Heilbronn, Ludwigsburg, Stuttgart, Hohenheim, Eberstadt, Herrenberg, Rottenburg, Rottweil, Tübingen, Hall, Ettershofen, Riedlingen, Tettnang und fast überall in Würtemberg, bei Neunkirchen, Zwingenberg am Neckar und bei Bruchsal in Baden; Griesenbirn auch Friesenbirn in Oberschwaben und am Bodensee. Aumerbirne bei Cannstadt und Eßlingen.

Eine kleine, fast runde, doch gegen den Stiel zugespitzte Birne von ungefähr 1 Zoll Durchmesser. Der Kelch sitzt erhaben auf der Kelch-

*) Beschreibung von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

wölbung und ist nur selten ein wenig eingesenkt. Die Wölbung der Frucht ist regelmäßig und der größte Durchmesser ein wenig oberhalb der Mitte. Der Stiel ist 3 Zoll lang, dünn, grün, auf einer Seite bräunlich und endigt mit einigen Beulen, die ihn umgeben. Die Schale ist vom Baum grasgrün, gewöhnlich ohne alle Röthe, nur in manchen Jahren zeigen stark besonnte Früchte einen trüben oder rothen, fast carmosinfarbigen Anflug auf der Sonnenseite. Bei der Zeitigung wird die Schale gelbgrün. Die Schale ist ferner mit Rostpunkten reichlich versehen, ja sogar bei alten Bäumen und in sehr rauhen Lagen ganz mit einem grauen Rost überzogen. Das Fleisch ist hart, sehr zusammenziehend, aber reich an Saft. Zum Rohgenuß ist diese Birne nicht zu gebrauchen. Die Reife tritt Mitte Oktober, mitunter auch früher ein und hält sich einige Wochen lang.

Der Baum ist durch seinen Wuchs und seine Belaubung sehr ausgezeichnet und kenntlich. Er bildet eine ausgebreitete, hohe, fast kegelförmige Krone mit starken abstehenden Aesten, deren Zweige reichlich mit starkem Fruchtholz umgeben sind; die Fruchtknospen dieser Sorte sind wohl die größten, die bekannt sind. Ausgezeichnet ist die schöne dunkelgrüne, dichte Belaubung und die schönen großen dunkelgrünen Blätter. Der Wuchs in der Baumschule ist recht schön und kräftig. Die Tragbarkeit dieser Sorte ist sehr gut, die Früchte hängen meist zu dreien auf einem Fruchtkuchen und sitzen recht fest. Der Baum eignet sich seiner sehr dichten Belaubung wegen, weniger auf Aecker, als an Straßen, und gedeiht wohl überall recht gut, auch in sehr rauhen und hohen Lagen. In Würtemberg ist diese Birne sehr verbreitet und wird noch jetzt sehr häufig angepflanzt. Man benutzt die Langstielerin daselbst ausschließlich zu Obstwein, während am Bodensee dieselbe auch zur Branntweinbrennerei verbraucht wird.

Als Speisebirne vom letzten Rang, als Mostbirne dagegen noch zum ersten Rang gehörig.

21. Träubelsbirne*). (Christ. Handw. S. 219.) Bei Ludwigsburg, Besigheim, Kleinsachsenheim, Cannstadt, Eßlingen, Marbach, Stuttgart, Waiblingen und Hall in Würtemberg; Klumbersbirne und Rameslisbirne an andern Orten Würtembergs.

*) Diese Benennung kommt daher, weil die Früchte in dichten Büscheln traubenartig beisammen sitzen.

Digitized by Google

Steinbacher Mostbirne; bei Oehringen (Würtemberg).
Hühnerbirne; bei Gerabronn (Würtemberg).
Deutsche Weinbirne und Weißbartsbirne; Christ Pom. Handwört. S. 219.

Dieses ist eine altdeutsche, einer gewöhnlichen Holzbirne ähnliche Birne, deren schon bei Joh. Bauhin, in seiner Historia plantarum erwähnt und bemerkt wird, daß sie bei Basel häufig vorkäme.

Die Birne ist sehr klein, kommt meist in dichten Büscheln vor, weßhalb sie den Namen Träubelsbirne erhalten hat.

Sie kommt häufig um Ludwigsburg vor, woher wir dieselbe mehrfach durch den Herrn General von Roeder mitgebracht, auf den Obstausstellungen wahrgenommen haben.

Der Baum wird sehr groß, trägt viel und gerne und die Birnen sollen nicht allein einen guten, sondern auch viel Obstwein geben. Christ bemerkt, daß man nicht selten ein Stück oder sieben rheinische Ohm Obstwein von einem Baum gewonnen habe.

Diese Birne kommt in rauhen Gegenden fort und ist deßhalb für solche, zumal als Straßenbaum zu empfehlen, weil die Früchte vom Baum nicht wohl genießbar und folglich der Dieberei nicht ausgesetzt sind.

22. Wildling*) von Einsiedel).** Hoh. Cat. Nro. 143.
Extra Mostbirn; an vielen Orten in Würtemberg, als: in Ludwigsburg, Hohenheim, Cannstadt, Heilbronn, Stuttgart, Plattenhart, Ehingen, Hall, Ilshofen und Kirchheim.

Die Birn ist klein und abgestumpft kreiselförmig; die größte Wölbung ist an der oberen Hälfte und hier beträgt die Breite ungefähr 1½ Zoll; ihre Höhe ist von dem gleichen Durchmesser.

Der Kelch ist flach aufsitzend, mit flachen Erhabenheiten umgeben. Der Stiel ist ¼ bis ⅓ Zoll lang, stark holzig und sitzt sehr fest im Fruchtkuchen; er steht meistens etwas seitlich, so wie auch die Früchte immer mehr oder weniger ungleiche Hälften zeigen. Die Schale ist im unreifen Zustand schmutziggrün und ziemlich reich mit Rost bekleidet. Bei voller Reife wird die Frucht weißlich gelb, und die Sonnenseite er-

*) Diese Birne hat ihren Namen von der K. Domäne Einsiedel bei Tübingen, wo sie als Kernstamm aufgefunden wurde.
**) Beschrieben von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

scheint etwas geröthet. Die Schalenpunkte finden sich über die ganze Frucht verbreitet, sie sind fein und bräunlich. Rostanflüge sind besonders um den Kelch und Stiel, bei ganz beschatteten Früchten aber über die ganze Frucht zu finden. Außer den Schalenpunkten bedecken noch feine sternförmige Rostpunkte den größten Theil der Frucht.

Das Fleisch ist durchaus ungenießbar und unterscheidet sich im Geschmack nicht von dem der Holzbirn; dabei enthält es aber eine reiche Menge Saft.

Die Reife der Frucht ist spät, gewöhnlich erst beim Laubfall, und dann erst giebt sie die Menge guten und haltbaren Wein. Nach 3 — 4 Wochen ist die Frucht passirt und teigig, wobei die Schale braun wird.

Der Wuchs des Baumes ist in jeder Beziehung merkwürdig und für die Anpflanzung dieser Obstsorte auf den Feldern und an Straßen äußerst empfehlend, indem derselbe 100 und mehrere Jahre alt wird.

Die Krone ist pyramidenförmig, licht und sehr durchsichtig, so, daß dicht unter dem Baum die Feldfrüchte noch gut gedeihen können. Die Aeste sind sehr stark und an ihrer ganzen Länge mit überaus vielem kurzen Fruchtholz dicht besetzt; sie verzweigen sich nicht stark und bilden daher gern durchsichtige Kronen, die schon in weiter Entfernung die Sorte nicht verkennen läßt.

Die Tragbarkeit des Wildlings von Einsiedel ist sehr gut, und obgleich die Früchte wegen ihrer Kleinheit nicht reich scheffeln, so ist der Ertrag des Mostes wegen und des seltenen Aussetzens der Fruchtbarkeit, sehr groß.

Diese Würtembergische Obstsorte gedeiht überall, auch in der ungünstigen Lage recht gut und vereinigt alle Eigenschaften zu einem guten Straßen- oder Feldbaum, verdient deshalb die ausgedehnteste Anpflanzung als Weinbirne.

Auch in der Baumschule wächst diese Birne recht gut und zeichnet sich durch dicke Triebe und fast runde, glänzende, kleine Blätter aus. Die Obstsorte wurde seit ungefähr 20 Jahren vielfach in Würtemberg verbreitet, und wird sehr häufig in der Baumschule verlangt.

Ihr Gebrauch beschränkt sich lediglich auf die Mostbereitung.

Der Most ist sehr beliebt und hält sich 3 — 4 Jahre.

Wägungen sind nicht bekannt.

Als Tafelbirn gehört diese Birne zum letzten, als Mostbirn zu dem ersten Range.

Digitized by Google

Herr Domänendirector Mangold von Oehringen, wo diese Birn häufig vorkommt, spricht sich folgender Art über dieselbe aus:

Der Baum wächst schnell und wird sehr groß, gedeiht überall, selbst in der rauhsten Gegend, da seine Heimath selbst sehr rauh ist, und zeigt sich gar nicht eigensinnig in Beziehung auf Lage und Boden.

Der helle Most hält sich mehrere Jahre.

Der Baum trägt äusserst reich.

23. Pfaffenbirne*). Allgemeine Benennung vom Murgthal und Rastadt bis zum Kinzigthal, sodann im Heidelberger landw. Garten.

Eine rauhe, kleine, kreiselförmige Most- und Schnitzbirne, 1½ Zoll breit und eben so hoch.

Der Bauch ist regelmäßig kreisförmig und sitzt über der Hälfte gegen den Kelch, nach welchem sich derselbe platt abrundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut aufsteht; gegen den Stiel dagegen geht derselbe in eine conische, oben etwas abgestumpfte Spitze, ohne daß man an der Seite Einbiegungen wahrnimmt, über.

Der Kelch ist offen, bleibend und sitzt in einer sanften Einsenkung, die kaum Spuren von Rippen am Rande zeigt.

Der Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, unten verdickt, etwas fleischig und sitzt in einem unbedeutenden Grübchen.

Die Grundfarbe der Schale ist gelb, allein da die Sonnenseite mit einer dunkelrothen Farbe geröthet, der Kelch mit einem dichten Rost umzogen und die Sonnenseite mit starkem, zimmtfarbigem Rost stark angeflogen ist, so schimmert die gelbe Grundfarbe nur auf der Sonnenseite leicht durch. Auch ist die ganze Schale mit grauen Punkten dicht überfäet, die besonders im dunklen Roth sehr kenntlich hervortreten.

Das Fleisch ist körnig, etwas steinig, sehr trocken, frisch, ungenießbar und würzend; bei der Reife wird dieselbe taig.

Die Reife erfolgt im November und die Dauer geht bis in den Dezember.

---

*) Diese Birne ist nicht die Diel'sche Pfaffenbirne, welche im September reift, noch die von Christ in seinem Handbuch beschriebene Sommerbirne, sondern unsere Form ist eine späte Herbstbirne, die bis November auf dem Baum hängen bleiben kann und gewöhnlich erst abgenommen wird, wenn leichter Frost eintritt; sie darf daher nicht mit obigen und auch nicht mit der Pfaffenbirne zu Neunkirchen (Baden), die ebenfalls eine andere ist, verwechselt werden.

Digitized by Google

Der Baum wird sehr groß, wächst gerade auf, bekommt eine ausgedehnte Krone und ist sehr tragbar. An der Landstraße bei Bühl und Achern (in der Ortenau) sind Stämme, die man im Winter für große Eichbäume hält, vorhanden, die nicht selten ein und zwei Wägen voll Birnen tragen.

Der Baum eignet sich besonders zur Bepflanzung der Straßen, weil der Stamm gerade in die Höhe steigt und die Krone locker ist, hauptsächlich aber deßhalb, weil die Früchte bis in den November am Baum hängen bleiben können, dabei sehr würgend sind und vom Baum nicht genossen werden können. Er kommt im gebauten und ungebauten tiefgründigen Boden fort, hat aber auch im Sand- und Kiesboden, wo selten Obstbäume gedeihen, einen ziemlich guten Wachsthum, was man an der Rheinstraße von Karlsruhe nach Rastadt ersehen kann.

Auch in der Baumschule zeigt diese Birnsorte einen sehr üppigen Wachsthum, indem dieselbe nicht selten nach der Oculation in 2 bis 3 Jahren zum verpflanzbaren Hochstamm heranwachst. Dieser Baum wachst sehr gerne gabelig auf, das heißt, es gehen vom Stamm aus zwei Hauptäste, statt einem Zugaste, was zur Folge hat, daß, wenn die Bäume stark sind, dieselben gerne von Wind geschlitzt werden, was durch die Beschneidung in der Jugend vermieden werden kann.

Die Verbreitung der Pfaffenbirne erstreckt sich hauptsächlich über die Gegenden von Rastadt bis Offenburg und über das Kinzig- und Murgthal, wo dieselbe sehr häufig vorkommt und besonders zu Straßenanpflanzungen verwendet wird.

Man benutzt dort die Birnen, die meist erst vom Baum abgenommen werden, wenn derselbe keine Blätter mehr hat, zu den sogenannten Hutzeln*), welche auf die Märkte nach Straßburg und an andere Orte, hauptsächlich aber an den Niederrhein gebracht und zum eigenen Gebrauch in der Haushaltung verwendet werden. Auch liefert dieselbe einen vorzüglichen dauerhaften Birnwein.

Diese Birne verdient vor vielen andern Wirthschaftsbirnen einen Vorzug, zumal aber deßhalb, weil sie vom Baume niemals genossen werden kann, was an Straßen und im offenen Felde, wo das Obst der Dieberei ausgesetzt bleibt, von Wichtigkeit ist; sodann, weil der Stamm

*) ganze getrocknete Birnen, die nicht zerschnitten werden.

Digitized by Google

rasch in die Höhe geht und zu einem starken Baum heranwachset, der ein hohes Alter erreicht. Wir machen deßfalls die Landwirthe auf diese Wirthschaftsbirne aufmerksam.

Wird in unserer Baumschule des schönen Wachsthums wegen sehr häufig angezogen.

24. Schweizer Wasserbirne. Geht unter dieser Benennung über den ganzen badischen Odenwald, als: in Zwingenberg, Mosbach, Moertelstein, Schefflenz, Unterneudorf, Heidersbach, Michelstadt ꝛc.

Eine gelbe runde Herbstbirne, die oft bis gegen Winter hin dauert. Der Baum wird sehr groß und nicht selten 100 — 150 Jahre alt. Er gedeiht im rauhsten Klima und kommt in den rauhsten Gegenden des Odenwaldes vor.

Der Baum baut sich sehr schön, ist meist gesund und sehr fruchtbar.

Dieses ist eine ächte Odenwälder Nationalbirne, die jedes Kind kennt und dort zum Dörren, hauptsächlich zum Obstwein, der sehr vorzüglich wird, aber nicht sehr langdauernd ist, gebraucht wird. Sie eignet sich vorzugsweise an Straßen und auf Felder und ist als Mostsorte für rauhe Gegenden sehr zu empfehlen.

Ordnung III.

Abtheilung I.

Schmelzende runde Winterbirnen.

25. Deutsche Muscatellerbirne; (Diel VII. S. 30.) im Heidelberger Garten.

Wintermuscatellerbirne; Schwend in Heidelberg und Wertheim am Main.

Muscatellerbirne; Fechenbach am Main und Weiler bei Sinsheim im Gr. Baden.

Osterbergamotte*); Laudenbach a. d. Bergstraße.

Ochsenbirne; Schelzberg in der Ortenau und Weinheim a. d. Bergstraße.

Muscat d'Allemagne; im Heidelberger Garten.

Muscat d'Allemand; bei Diel.

Eine am Spalier sehr große und auf Hochstamm ziemlich große

*) weil die Frucht bis nach Ostern dauert und gesund bleibt.

Digitized by Google

Winterfrucht, die vom Spalier 3 bis 3 1/8 Zoll breit und auf der niedern Seite ohne den Fleischwulst eben so hoch ist; auf Hochstamm ist die Frucht 1/4 bis 1/3 kleiner.

Die Form ist abgestumpft, kegelförmig und dem Anschein nach stark hochausſehend. Der ansehnliche starke Bauch sitzt über zwei Drittheile der ganzen Länge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön abrundet, so, daß sie sehr gut auf der Kelchwölbung aufsitzt.

Nach dem Stiel hin endigt sie sich häufig ohne Einbiegung mit einer dicken, stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze, die aber selten gleich, sondern fast immer auf einer Seite durch einen Fleischwulst höher ist, der den Stiel auf die Seite drückt.

Der Kelch ist nicht groß, liegt sternartig auf und sitzt in einer kleinen, engen Einsenkung, so, daß der Kelch mit seinen Ausschnitten beinahe der ebenen Kelchwölbung gleich steht.

Der starke Stiel ist 1 1/4 Zoll lang und steht in einer kleinen Grube, die aber meistens durch den Fleischwulst auf der einen Seite zur Hälfte verdrängt ist.

Die Farbe der glatten, zähen, fettigen Schale ist ein schönes Hellgrün oder Seladon, welches bei der vollen Zeitigung nur ein blaßes gelbliches Grün wird und wobei die Sonnenseite wohl etwas ins Röthliche schillert, aber doch nie eine wahre Röthe annimmt.

Charakteristisch sind aber dabei die unzählig vielen, feinen und theils starken Punkte, womit die ganze Schale überſäet ist und die recht sehr ins Auge fallen.

Diese Punkte sind scheinbar dunkelgrün, betrachtet man sie aber genauer, so sind sie grau mit grüner Einfassung.

Um den Kelch und den Stiel herum findet man fast immer Anflüge von Rost und selbst an andern Stellen sind nicht selten einzelne Rostfiguren zu sehen.

Die Birne riecht sehr angenehm und eine Einzelne parfümirt ein ganzes Zimmer, was sehr charakteristisch ist; auch welkt sie nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, saftig, butterhaft, schmelzend und von einem zuckerartigen feinen Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind sehr weit und enthalten nur wenige Kerne, welche ungemein lang und stark sind.

Die Frucht zeitigt im März und dauert bis zum Mai, wo sie den

Digitized by Google

Geschmack verliert; sie muß aber sehr spät abgenommen werden, wenn sie haltbar und geschmackvoll werden soll.

Der Stamm wächst ziemlich schnell, bekommt eine mittelmäßige Höhe, verlangt tiefgründigen Boden, eine etwas geschützte Lage im Garten und gutgebaute Felder von guter Lage.

Auf Zwergbäumen, die auf Quitten stehen, bekommt man sehr große und weit bessere Früchte als auf dem Hochstamm.

Die Verbreitung dieser Birne scheint nicht so allgemein zu sein und wir haben sie meist nur an solchen Orten gesehen, wo durch Influenzen für die Obstkultur in früheren Zeiten etwas geschehen ist.

Eine vorzügliche Tafelbirne vom ersten Rang, wenn sie auf dem Zwergbaum, und eine kostbare Wirthschaftsbirne vom zweiten Rang, wenn sie auf dem Hochstamm gewachsen ist, wo sie dann etwas grobkörnigeres Fleisch hat, allein dennoch zu Compot vorzüglich ist.

Sie hilft im Winter und Frühling in der Küche sehr gut aus und darf deßhalb bei der Anlage einer Obstpflanzung berücksichtigt werden. Sie kann in unserer Baumschule in Quantitäten abgegeben werden.

26. Bergamotte von Soulers: (Diel XVII. S. 43.) im Heidelberger Garten und in Gaisburg (Würtemberg).

Bergamotte de Souleurs; in Darmstadt.

Bezi de Souleurs; Würzburg bei Geier.

Bergamotte de Soulers und Bonne de Soulers; bei den Pomologen und in den deutschen und französischen Gärten und Baumschulen.

Eine ansehnlich große, späte Winter- oder Frühlingsbirne. Ihr Ansehen ist länglich und nähert sich einer Eiform. Die Größe ist nach Boden und Klima sehr verschieden. Am Hochstamm hat sie gewöhnlich 2 Zoll Länge und 1¾ Zoll Breite und am Spalier 2¾ Zoll Breite und 3 Zoll Länge. Die meisten Früchte sind auf der einen Seite höher als auf der andern.

Der erhabene Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch zu, um welchen sich die Frucht sanft und platt in eine Fläche abrundet, auf der sie noch eben aufstehen kann, was aber nicht stattfindet, wenn die Fläche uneben und schief ist. Nach dem Stiel hat die Frucht keine Einbiegung, sondern endet mit einer kurzen abgestumpften Kegelspitze.

Der harte und meistens kurzgespitzte Kelch ist weit offen, etwas

Digitized by Google

sternförmig und sitzt bald in einer kaum merklichen, bald aber auch in einer deutlichen Einsenkung, die bisweilen mit Beulen umgeben ist und dieselbe schief machen.

Der starke holzige Stiel ist meist 1 Zoll lang, sitzt in einem seichten Grübchen und ist fast immer durch eine Fleischbeule schief gedrückt.

Die Farbe der feinen, lederartigen, bei der Zeitigung fettig werdenden Schale, ist vom Baum ein mattes Gelb, das im Winter in ein hohes Citronengelb übergeht, wobei man aber auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe findet, außer bei solchen Früchten, die im heißen Sommer an einer der Sonne ausgesetzten Wand, am Spalier gezogen worden sind.

Die Schale ist mit vielen Punkten besetzt, die fein, bräunlich und anfänglich grün sind, wozu sich am Stiel und gegen den Kelch ein feiner Rost gesellt.

Die Frucht hat keinen Geruch, oder riecht erst bei der Ueberzeitigung und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftreich, schmelzend im Mund und von einem angenehmen, zuckersüßen, gewürzhaften, etwas muskatellerartigen Geschmack.

Der Baum liebt einen guten gebauten Gartenboden und ist besonders als Zwergbaum sehr fruchtbar. Er wächst als Hochstamm anfänglich schnell und erreicht aber nur eine mittlere Größe.

Die Frucht zeitigt im Winter und dauert bis in den März und April, vorausgesetzt, daß die Früchte spät abgenommen werden, was erst dann geschehen soll, wenn das Laub abfällt.

Diese Birne hat keine besondere Verbreitung und kommt unseres Wissens nur in Obstsammlungen und Baumschulen vor. Sie gehört zum ersten Rang der Tafelfrüchte, hat wegen der späten Reife und Brauchbarkeit über den Winter besonderen Werth und ist deßhalb für den Gemüse- und Obstgarten als Zwerg- und Hochstamm in geschützter Lage bestens zu empfehlen.

27. Jagdbirne. (Christ Handw. S. 183.) in der Niederlausitz, Mainz, Darmstadt und im Heidelberger Garten; Neustadt a. d. Haardt.

Verrodirne; Kaiserstuhl bei Freiburg.

Wintereierbirne; Oberkirch im Gr. Baden, Kroneberg im Herzogth. Nassau, Werneck bei Würzburg und Salem am Bodensee.

Digitized by Google

Winterbeſtenbirne; Dürkheim a. d. Haardt und deſſen Umgegend, Bruchſal, Kroneberg im Herz. Naſſau, Mannheim und Darmſtadt.
Grüne franzöſiſche Bergamotte; Gaiberg und Kirchheim bei Heidelberg.
Deutſche Muscatellerbirne; Zell bei Offenburg.
Butterbirne; Achern im Gr. Baden.
Echasserie; Veitshöchheim bei Würzburg.
Lachasseri; Würzburg.
Gute Louiſe; Wertheim am Main.
Winterbergamotte; Kreuzwertheim am Main.
Glasbirne; Wolfsmünſter in Franken.
Colmar marray; in Fechenbach am Main.
Saubirn; Bruchſal.
Besi de Chasserie; Chriſt Handw. S. 183.
Lechasserie und la Poire de Lechasserie; Diel XII. S. 36.
Wildling von Chasserie; bei Meyer.
Verte longue d'hiver, Besidery-Landrie, Bezy de Chasserie, Besi d'Hary; in Frankreich.
Jagdpeer, Lieschoperie, Echasserie-Peer; in Holland.
Winter vertelongue-Pear, Winter longue green Pear's Landry-Wildleng; in England.

Eine gewöhnliche, mittelmäßig große Birne, von 3¼ Zoll Breite und 2½ Zoll Länge. In der Regel hat ſie ein eiförmiges Anſehen und iſt in Form und Größe der Sommereier- oder Beſtenbirne gleich. Der flachrunde, erhabene Bauch ſitzt gewöhnlich in der Mitte, ſeltener etwas höher gegen den Kelch hin, obgleich er dem Anſehen nach höher zu ſitzen ſcheint. Nach dem Kelch nimmt die Frucht von der Mitte aus allmählig ab und bildet ſo ziemlich eine halbe Kugel, mit einer Fläche, auf der die Frucht faſt aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie nie eine Einbiegung, ſondern endigt ſich, in einer etwas erhabenen Bogenlinie, mit einer kurzen, kegelförmigen, bald wenig, bald ziemlich ſtark abgeſtumpften Spitze, ſo, daß die Eiform bei jeder Frucht ſehr vorſtechend bleibt.

Der Kelch iſt hartſchalig, ziemlich klein, von ſeinen Blättern häufig beraubt, offen und ſitzt meiſtentheils gleich auf, häufig aber auch doch in einer ganz ſeichten Einſenkung und um denſelben bemerkt man zuweilen einige kleine, beulenartige Erhabenheiten.

Der Stiel iſt charakteriſtiſch; er iſt gerade und ſtark, oft ſehr ſtark, ¾ bis 1 Zoll lang und fleiſchig, mit einem orleansfarbigen Häutchen

überkleidet und mit einem kleinen Knötchen versehen, welches gewöhnlich hellgrün ist und ein charakteristisches Kennzeichen bei dieser Birne ausmacht.

Der Stiel sitzt auf der abgestumpften Spitze, bald wie eingesteckt, häufig aber auch in einer ganz kleinen Vertiefung, mit einigen Beulen umgeben. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale, welche bei der vollen Reife etwas feinfettig oder geschmeidig wird, ist ein schönes Hellgrün, welches nach und nach mit der Zeitigung grünlich hellgelb oder ein wahres Hellgelb wird, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Charakteristisch sind auch die vielen feinen Punkte, womit die Schale gleichmäßig übersäet ist, welche etwas röthlichbraun sind und wozu sich noch viele feine und öfters auch Anflüge von Rostfiguren gesellen, welche die nämliche Farbe wie die Punkte haben. Hat in der Zeitigung einen sehr angenehmen fein muskirten Geruch.

Das Fleisch ist weiß, etwas fein muskirt, überfließend von Saft und von einem erhabenen zuckerartigen Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus ist ansehnlich groß, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind lang und spitz, eiförmig, geräumig und enthalten dunkelkaffeebraune, spitze Kerne.

Die Reife erfolgt im Dezember und dauert bis Februar.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, belaubt sich etwas leicht, hat mit einem Wildling etwas ähnliches Ansehen und ist bald und ausnehmend fruchtbar. Er fordert tiefgründigen Boden und eine gute Lage im Obstgarten oder guten Felde, in nicht zu offener Lage.

Die Birne stammt unstreitig aus Frankreich und ist im südlichen Deutschland wohl ziemlich, aber meist nur vereinzelt, verbreitet.

Die Frucht, welche sehr spät abgenommen werden muß, wenn sie ihre volle Güte erlangen soll, gehört in den ersten Rang und zum guten Tafelobst. Sie ist unstreitig eine unserer besten Winterbirnen, mit schmelzendem Fleisch, die man einige Mal in den Obstgarten pflanzen darf.

Abtheilung II.

Saftreiche runde Winterbirnen.

28. Reichenäckerin*). durch ganz Würtemberg, als: in Hohen-

*) Beschrieben von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

heim, Reutlingen, Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Plattenhart, Rottenburg, Urach, Hall und Riedlingen.

Reifenäckerbirnz in Würtemberg.

Welsche Reichenäckerin; gewöhnlich auch in Würtemberg so genannt.

Die Frucht ist der Beschreibung nach sehr ähnlich Diel's rother Bergamotte Heft I S. 33, aber in Bezug auf Geschmack, Reife und Dauer davon verschieden. Die Reifenäckerin ist eine Birne mittler Größe, rundlich walzenförmig. Sie ist nach Stiel und Kelch zu kurz abgerundet. Ihre Breite beträgt 1¾ Zoll und ihre Höhe hat beinahe denselben Durchmesser. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, von mehreren Erhabenheiten umgeben, die sich theilweise über die Frucht hinziehen. Der Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, stark und holzig. Vom Baum ist ihre Farbe ein düsteres Grün mit erdartig gerötheter Sonnenseite, erstere Farbe ändert sich bei der Reife in ein mattes Gelbgrün. Die ganze Schale ist mit einem bräunlichen Rost übersprengt, welcher um Kelch und Stielhöhle sich in Rostüberzüge verbindet. Die Schalenpunkte sind stark und grau und besonders auf der gerötheten Sonnenseite bemerkbar. Das Fleisch ist halbschmelzend, dabei gewürzhaft und saftig, mitunter steinig und überhaupt von körniger Beschaffenheit. Die Reife tritt Anfangs Oktober ein, ihre volle Zeitigung Mitte Dezember. Sie hält sich bis zum Februar, wo sie teigt.

Der Baum wächst stark und kräftig, treibt außerordentlich starke, in spitzen Winkeln abstehende Aeste, die reich mit Fruchtholz bedeckt sind und ist durch seine hohe rundliche Krone, sowie durch seine Belaubung sehr kenntlich. Die Blätter sind nemlich stark wellenförmig und haben ein graulich grünes Ansehen. Die Reichenäckerin trägt gut, meist 1 Jahr um das andere und gedeiht an Straßen und in hohen Lagen recht gut. Dennoch wird sie in neuerer Zeit weniger angepflanzt, da sie als Mostbirne vielen andern Sorten nachsteht. In den ältern Baumgütern sieht man in vielen Gegenden diese Birne mehrfach angepflanzt und sie verdient auch eine größere Berücksichtigung, als ihr gegenwärtig zu Theil wird.

Man verwendet die Früchte theilweise zum Mosten, meistens kommen sie aber als Winterobst auf den Markt und werden gern gekauft.

Als Tafelbirne zum zweiten, als Mostbirne zum dritten Rang.

29. Osterbergamotte*). (Diel XVII. S. 119.) im Heidelberger Garten und bei Lombardino daselbst.

*) kommt daher, weil die Frucht bis Ostern dauert.

Bergamotte des Pâques; in Würzburg.
Winterbirne; Werneck bei Würzburg.
Osterbirne; zu Unterschefflenz im Gr. Baden.
Winterbergamotte; Bergamotte d'hiver.

Eine schöne, ziemlich große, schätzbare Winterbirne, die am Spalier in der größten Vollkommenheit 3 Zoll hoch und eben so breit und am Hochstamm etwas kleiner ist. Sie nimmt gern zweierlei Formen an, die bloß von der mehr oder weniger starken Verlängerung der Spitze nach dem Stiel abhängen.

Der Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön und flach kugelförmig zurundet, wodurch am Kelch eine Fläche gebildet wird, auf der die Frucht meist gut aufsteht. Nach dem Stiele hin verlängert sich die Birne, und geht in eine etwas stumpfe Spitze aus, wodurch sich dann ihr Ansehen von dem der Herbstbergamotte deutlich unterscheidet.

Der Kelch ist kleinblätterig, ziemlich hartschalig, häufig aber fehlerhaft, offen, und sitzt in einer ausgeschweiften, bald seichten, bald etwas tiefen und manchmal auch ganz flachen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Unebenheiten befinden, die aber nicht über den Bauch hinlaufen.

Der Stiel ist stark, holzig, meist krummgebogen, ¾ bis 1¼ Zoll lang und sitzt in einer schönen Grube; bei den mehr länglichen wie eingesteckt, sehr häufig aber auf der einen Seite von einem Fleischwulst schief gedrückt.

Die Farbe der ziemlich dünnen, glatten, bei der Zeitigung zähen, fettigwerdenden Schale, ist vom Baum ein schönes, helles Blaßgrün — Seladon — welches mit der vollen Zeitigung fast ein helles Citronengelb wird, wobei man aber doch hie und da noch etwas Grünliches bemerkt; im schlechten Boden oder bei naßkaltem Sommer bleibt die Schale ganz grün, und es hat dann die Frucht in ihrer Güte viel verloren. Bei ganz besonnten Früchten erscheint dann eine rostartige Röthe, die mit der Zeitigung verschwindet und das Gelbliche auf der Sonnenseite nur röthlich goldartig macht, wovon man aber bei beschatteten Früchten nichts wahrnimmt. Die braunen Punkte sind sehr zahlreich und die ganze Schale ist damit übersäet; dazu gesellen sich häufig, besonders um den Stiel und Kelch, feine Anflüge von einem zimmetfarbigen Rost, der auch häufig auf dem Bauch als Flecken erscheint.

Digitized by Google

Die Frucht hat keinen wahren Obstgeruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas grobkörnig, sehr saftvoll, markig, halbschmelzend und von einem recht angenehmen, zuckerartigen, erfrischenden, weinhaften Geschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, lange, hohle Axe und ist groß.

Die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig und enthalten bald taube, oft aber auch recht viele, ungemein starke, lange Kerne. Zeitigt im Januar und dauert oft über den März hinaus.

Der Baum wächst stark, macht viel Holz, geht fast pyramidalisch in die Luft und belaubt sich stark. Er ist sehr fruchtbar und das Holz wird, wie bei vielen Bergamotten, grindig.

Diese Frucht ist nicht sehr verbreitet und kommt mehr nur vereinzelt vor. Sie gehört zum ersten Rang und ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die bis Ostern sehr gute Dienste leistet.

Sie ist eine längstgekannte Birne, die guten, gebauten Boden und einen geschützten Standort verlangt, wenn die Früchte gut und nicht butzig werden sollen.

30. Winterpomeranzenbirne. (Diel XVII. S. 136.) bei Heidelberg, Bruchsal, Mainz und in vielen andern Gegenden von Deutschland.

Graue Pfundbergamotte; bei Müllheim im Gr. Baden.

Orange d'hiver; in Frankreich.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch und gehört nach der Beschaffenheit ihres Laubes mehr in die Familie der Bergamotten. Sie ist etwas plattrund, jedoch mehr kugelig; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, doch auch etwas mehr gegen den Kelch. Die Frucht wölbt sich nach dem Kelch flachrund zu, so, daß die Birne auf der Platte aufsitzt, und nach dem Stiel zu nimmt sie mehr ab und bildet bisweilen eine stumpfe Spitze.

Der Kelch sitzt in einer seichten Grube die hie und da mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben ist.

Der Stiel ist stark, in eine runde Grube eingesteckt, die meist mit Rost umzogen ist.

Die Schale ist glänzend glatt, vom Baum hellgrün und bei der Reife hellgelb. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet. Die Frucht hat keinen Geruch und welkt, kühl aufbewahrt

Digitized by Google

nicht. Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, von Ansehen grobkörnig, um das Kernhaus steinigt, saftvoll, fest, abknackend und von einem recht angenehmen gewürzhaften, süßen, zimmtartigen Geschmack.

Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühling.

Der Baum wächst sehr lebhaft, die Krone etwas ausgebreitet in die Höhe aufsteigend und ziemlich fruchtbar, wenn der Baum stark und kräftig geworden ist.

Eine sehr beliebte Winterbirne, die den ganzen Winter hindurch auf die Tafel und in der Küche benutzt werden kann. Sie eignet sich nur für gute geschützte Lagen und in tiefgründigen Boden und gehört zu den ersten Birnen zweiten Rangs.

Abtheilung III.

Rauhfleischige runde Winterbirnen.

31. Kronbirne. (Christ Handw. S. 190.)
Kaiserbirne; bei Wertheim und Kreuzwertheim am Main.
Frauenbirne; in Gaiberg bei Heidelberg.
Kappesbirne?; bei Wertheim am Main.

Eine große deutsche, der Pfundbirne ähnliche Winterfrucht, 3¾ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Ihre Form ist dickbauchig, kreiselförmig. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte, und nimmt bald platt abgerundet, bald etwas breit stumpf zugespitzt nach dem Kelch hin ab; nach dem Stiel hingegen macht sie eine feine Einbiegung, nimmt schnell ab, bildet dadurch einen erhabenen Bauch und endiget sich mit einer kurzen, conischen, abgestumpften Spitze.

Der starke, oft langgespitzte Kelch, sitzt bald in einer seichten, bald in einer schönen Einsenkung, welche eben oder mit einigen Beulen besetzt ist. Die Frucht ist selten regelmäßig, sondern meist schief und auf einer Seite niedriger, dabei in ihrer Rundung durch flache Erhabenheiten oft merklich ungleich.

Der Stiel ist ziemlich stark, 1 bis 1¼ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, die meistens mit einigen feinen Beulen umgeben ist.

Die Farbe der starken, etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein mattes Grün, das mit der vollen Zeitigung im Frühling gelblich oder etwas hellgelb wird, ohne daß man auf der Sonnenseite

Digitized by Google

eine Spur von Röthe bemerkt. Dabei ist aber die Schale über und über mit vielen zimmtfarbigen oder hellbräunlichen Punkten besetzt, wozu sich häufig kleinere und größere Rostanflüge von gleicher Farbe gesellen.

Die Frucht hat einen schwachen Geruch und welkt bei guter Aufbewahrung nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, fest, nicht saftreich, ziemlich feinkörnig und wenig steinig. Hat einen süßen, angenehmen Geschmack und eignet sich mehr zum Kochen als zum rohen Genuß.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die Kammern sind eng und enthalten wenige vollkommene Kerne.

Die Lagerreife erfolgt in der Fastenzeit und dauert bis in den Sommer. Sie kann auch vor der Lagerreife zum Kochen und Dörren benutzt werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich dicht und ist bald trag- und fruchtbar.

Eine deutsche Nationalsorte, die fast in jeder Gegend fortkommt. Ihre Verbreitung scheint aber sehr unbedeutend zu sein.

Diese Birne eignet sich zum Kochen, Dörren und bei der Lagerreife zum rohen Genuß. Sie ist deutschen Ursprungs, gehört in den zweiten Rang und ist als Wirthschaftsbirne zu empfehlen.

Die Früchte müssen möglichst lang am Baume hängen bleiben, wenn sie ordentlich schmackhaft werden sollen.

32. Pfundbirne*). (Christ Handw. S. 203.) bei Heidelberg, Neunkirchen am Neckar, Weiler, Daisbach, Kenzingen, Lahr und Bruchsal (Baden); am ganzen Haardtgebirge (Rheinbaiern); bei Mainz; Lehrensteinsfeld, Oehringen, Hürbel und Ehingen (Würtemberg).

Große Holzbirne; bei Mingolsheim (Baden).

Glockenbirne; Salem am Bodensee und Wertheim am Main.

Winterbirne; Wirtheim bei Orb (Franken).

Eisen- und Schollenbirne; in Müllheim (Baden).

Kochbirn; in Mauer, Daisbach und Weiler (Baden).

Katzenkopf; in Unterneudorf im Odenwald.

Poire de Livre, gros Rateau, Poire d'amour und Poire Tresor; in Frankreich.

---

*) Der Name von dem bedeutenden Umfang, den die Frucht hat.

Digitized by Google

Diese ächt deutsche und allgemein gekannte Wirthschaftsbirne ist nach der Königsbirne von Neapel die größte und mißt gewöhnlich in der Breite 3 Zoll und in der Länge 3½ Zoll. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte ihrer Länge, welche sie bauchig macht. Sie läuft gegen den Stiel verloren zu und endiget sich stumpfspitz; gegen den Kelch dagegen bricht sie kurz ab und bildet eine Fläche, auf welcher der Kelch flach eingesenkt ist.

Um die Einsenkung befinden sich gewöhnlich 4 bis 5 Beule oder Höcker von ungleicher Größe. Der Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist grüngelb und auf der Sommerseite bisweilen mit Roth verwaschen. Wenn die Birne lange liegt, wird sie auch hellgelb. Sie ist mit vielen grauen Punkten bestreut, welches der Schale ein graues rauhes Aussehen gibt. Das Fleisch ist grob und brüchig, hat noch ziemlich Saft, der zwar angenehm ist, dabei aber etwas Zusammenziehendes und Strenges hat.

Das Kernhaus ist nicht sehr groß, mit groben Fasern umgeben und gleich spitz gegen den Kelch und den Stiel.

Reift im Januar und dauert bis zum Frühjahr.

Der Baum wird stark, hat eine ausgebreitete Krone, ist ziemlich fruchtbar und kommt in rauhen Gegenden vor. Die Verbreitung ist allgemein und kommt meist in solchen Gegenden vor, wo wenig für die Obstkultur geschieht.

Eine deutsche Nationalwirthschaftssorte, die an Straßen und auf Feldern fortkommt und hauptsächlich nur zum Schnitzen und Kochen benutzt wird. Zu Most ist sie wohl gut, allein sie hat nicht sehr viel Saft und ist schwer zu mahlen. Auch werden die großen Früchte nicht selten bei Herbststürmen vom Baume heruntergeworfen.

Man darf dieselben nicht frühe vom Baum abnehmen, damit sie gehörig ausreifen können. Kleinere Winterbirnen sind dieser zur Anpflanzung vorzuziehen.

Man zählt auch noch kleinere Formen, die unstreitig von der Pfundbirne aus Samen erzielt worden sind, was ebenfalls auf ein langjähriges Vorkommen in Deutschland hindeutet, wie z. B. die Rothbirne im Odenwald und die kleine Pfundbirne anderer Gegenden.

33. St. Gallus Weinbirne. (Hoh. Cat. Nro. 187.) in Ilshofen und Hohenheim (Würtemberg).

Digitized by Google

Gallenbirn, gewöhnlich Roßbirne; am Bodensee.
Russeletbirne; in Schriesheim bei Heidelberg.
Weinbirne; bei Michelstadt im Odenwald, Neunkirchen am Neckar (Baden).

Eine eher kleine, als mittelgroße, apfelförmige Birne. Ihr größter Durchmesser beträgt 1½ bis 1¾ Zoll. Die größte Wölbung hat sie in ihrer Mitte, von wo sie gleichmäßig gegen Stiel und Kelch abnimmt und mit einer stumpfen Kelchfläche und einer gleichen Stielfläche endigt. Der Kelch sitzt in einer weiten schüsselförmigen und flachen Einsenkung und ist durch Rippchen und beulenartige Erhöhungen zusammengedrückt. Mehrere von da ausgehende flache Erhabenheiten machen die Rundung etwas uneben.

Der 1¼ Zoll lange, gebogene, starke Stiel sitzt in einer kleinen Stielhöhle. Die Schale ist sehr fest lederartig und matt grün; größtentheils aber mit einem trüben schmutzigen Roth verwaschen, welches der Frucht ein dunkelzimmtfarbiges Ansehen gibt. Fast an jeder Frucht bemerkt man schwärzliche Rostflecken und ein Ueberzug von einem feinen, dünnen, bräunlichen Rost ist fast durchgängig zu finden, besonders aber in rauhen Lagen bemerkbar. Mehrere Schalenpunkte sind kaum sichtbar. Das Fleisch ist hart, jedoch bei voller Reife angenehm süßlich und ziemlich gewürzhaft. Die Reife tritt im October ein, die Frucht zeitigt im Januar und dauert oft bis Ostern. Einzelne Früchte werden aber schon um Weihnachten teig und sind halbteig zum Rohgenuß recht angenehm.

Der Baum bildet eine eiförmige Krone, er treibt feines Holz und etwas hängende Zweige. Da aber die Hauptäste in sehr spitzen Winkeln in die Höhe steigen und alle neuen Triebe zuerst senkrecht in die Höhe wachsen, so behält die Krone dadurch eine hohe schöne Form. Die Früchte, die ziemlich reichlich zu finden sind, hängen fest, sind am Baum rein ungenießbar und durchaus nicht anlockend. Als Straßen- und Feldbaum ist diese Sorte, da sie auch in rauhen Lagen gesunde starke Bäume bildet, wohl zu empfehlen. Im Allgemeinen ist diese Birne nicht sehr verbreitet und wird auch nicht gerade mit Vorliebe gesucht. Man verwendet die Früchte meistens zum Mosten, doch soll sie auch zum Kochen namentlich im Winter sehr dienlich sein.

Digitized by Google

34. Großer französischer Katzenkopf. (Diel IX. S. 237.)
Katzenkopf*); bei Weiler, Grumbach, Mosbach, Rohrbach bei Sinsheim, Sinsheim, Spechbach, Daisbach, Heidelberg, Kirchheim, Schatthausen, Gaiberg und Mannheim im Gr. Baden; im Bosquet bei Darmstadt und Kronungen in Franken; Hall, Besigheim, Weinsberg und Einsiedel in Würtemberg.
Französische Winterbirne; Schriesheim und Laudenbach a. d. Bergstraße.
Winteraugsburger; Neuenheim bei Heidelberg.
Présent royale de Naple; bei Stumpf in Auerbach (Gr. Hessen).
Große französische Betzelsbirne; im Bosquet bei Darmstadt.
Sarazin; ebendaselbst.
Osterbirne; auf dem Schloßberg bei Heidelberg.
Saubirne; Schatthausen, Weiler und Daisbach im Gr. Baden.
Tränkstubenbirne; Höchst bei Orb in Franken.
Kochbirne; bei Landau und Neustadt a. d. Haardt.
Klotzbirne; bei Dirmstein in Rheinbaiern.
Pfundbirne; bei Mutterstadt in Rheinbaiern und Götzingen im Odenwalde.
Winterchristenbirne; hie und da bei Heidelberg.
Königsgeschenk von Neapel; in Hasenweiler im Königr. Würtemberg.
Winterzuckerbirn; in Ludwigsburg.
Große Winterbirne; Eberbach am Neckar.
Pfingstbergamotte; Rohrbach bei Sinsheim im Gr. Baden.
Glockenbirne; Mingolsheim im Gr. Baden.
Winterschmalzbirne; bei Weinheim im Gr. Baden.
Weinmannsbirne**); Hilsbach ohnweit Heidelberg.
Catillac, Poire de Livre, Grand Monarque; in Frankreich.
Grote Monarch, Grote Tamerlan, Pond-Peer, Ronde Winter-Gratiole, Endegeester-Peer, Florushey-Peer und Ysbout-Peer; in Holland.

Die Birne hat eine weit größere Verbreitung und erscheint unter mehr verschiedenartigen Formen, als wir bisher vermutheten. Die Hauptform, die wir nachstehend beschreiben, scheint aus Frankreich nach Deutschland übergegangen und dort durch Erziehung aus Samen vielfach verändert worden zu sein. So mag aus ihr zunächst der kleine Katzenkopf und von diesem wieder die Betzelsbirne, deren Verbreitung

*) Der Name von der wirklichen Aehnlichkeit dieser Birne mit einem Katzenkopf.

**) Wurde von einem Namens Weinmann eingeführt.

Digitized by Google

in den verschiedenen Formen vom Graichgau über den Odenwald hinweg bis nach Darmstadt sich erstreckt, entstanden sein. Wir wollen daher in einer Reihefolge zuerst den großen französischen Katzenkopf, als Stammform, dann den kleinen deutschen Katzenkopf, als Uebergangsform und zuletzt die Betzelsbirne, als Abkömmlinge der Reihe nach aufführen und beschreiben.

Der große französische Katzenkopf ist eine etwas kreiselförmige, in der Form veränderliche, sehr große Wirthschaftsbirne, die Aehnlichkeit mit einem Katzenkopf hat und in der Regel 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch ist.

Der Bauch sitzt gewöhnlich über der Mitte gegen den Kelch hin, um den die Frucht sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der dieselbe schön und gut aufsitzt. Nach dem Stiel zu nimmt der stark erhabene Bauch schnell ab und endiget mit einer abgestumpften Kreiselspitze; denkt man sich diese hinweg, so ist diese Birne plattrund.

Der Kelch ist groß, offen, hartschalig und sitzt in einer ansehnlich tiefen, schönen Einsenkung, welche eben, oder nur zuweilen verschoben ist, auf deren oberm Rand man häufig einige flache Erhabenheiten bemerkt, die bisweilen etwas über den Bauch, an dem man ohnehin verschiedene beulenartige Erhabenheiten sieht, hinziehen, die aber doch die Rundung nicht viel verderben.

Der starke Stiel ist holzig, braun, 1 bis 1½ Zoll lang und sitzt in einer oft ziemlich tiefen Grube, die mit Fleischbeulen umgeben ist, welche öfters die Grube selbst verdrängen.

Die Farbe der starken, lederartigen, etwas uneben anzufühlenden, gar nicht fettigen Schale, ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches im Winter mit der vollen Zeitigung schön citronengelb wird und wobei die ganze Sonnenseite mit einem düstern braunen Roth verwaschen ist, welches aber bei der vollen Zeitigung hellroth wird.

Die Punkte sind zahlreich, gleichmäßig über die Schale verbreitet, sehr fein und hellgrün und gehen häufig in kleine Rostfiguren über, die sich bisweilen zusammen vereinigen und eine Art Rostanflug bilden, was aber mehr gegen den Stiel hin als um den Kelch herum stattfindet; auch findet man nicht selten einzelne Rostflecken auf der Schale.

Die Frucht hat einen kaum bemerkbaren Geruch.

Das Fleisch ist weiß, riecht angenehm, ist saftvoll, grobkörnig, das

Digitized by Google

Kernhaus steinig, im Kauen holzig und von einem derben, süßsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, klein und mit zartem Fleisch angefüllt. Die Kammern sind klein, plattgedrückt und enthalten meist nur taube Kerne.

Die Reife der Frucht erfolgt im Dezember und die Dauer erstreckt sich bis Pfingsten.

Der Baum kommt im Garten und auf den Feldern, selbst in etwas rauhen Gegenden, im tiefgründigen Boden sehr gut fort; er wächst sehr schnell, bekommt eine belaubte Krone mit abstehenden, nicht selten gekreuzten Aesten. Dieser Baum wird ziemlich stark, ist sehr dauerhaft, erreicht ein hohes Alters und ist bald und sehr tragbar.

Er verlangt jedoch einen etwas gegen Winde geschützten Standort, weil die großen Früchte gerne abgeworfen werden.

Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich über das ganze südliche Deutschland, jedoch ist sie nirgends in großer Menge angebaut, was daher kommt, daß man die Frucht weniger zum Essen als zum Kochen benutzen kann.

Eine dauerhafte, rauhe Kochbirne zweiter Klasse, die wegen ihrer langen Dauer bis in den Sommer, für die Küche besondern Werth hat.

In manchen Gegenden wird sie auch zum Mosten und Schnitzen verwendet und liefert dort gute Schnitze und einen dauerhaften Wein.

Einzeln in einer Wirthschaft angepflanzt, ist diese Birne recht sehr zu empfehlen, nur nicht in großen Massen, weil sie, wie schon gesagt, nur einen einseitigen Werth als Kochbirne hat.

35. Kleiner deutscher Katzenkopf.

Katzenkopf und Faustbirne; bei Wolfsmünster in Franken.
Winterbirn; bei Orb in Franken.
Schwabenbirne; bei Landau.
Runde Mundnetzbirne; Werneck in Franken.
Gelber Löwenkopf; in Hohenheim in Würtemberg.
Kleiner Katzenkopf; bei Christ in seinem Handwörterbuch S. 187.
Katzenkopf; bei Wießloch.

Diese Frucht scheint bei den Pomologen weniger beachtet worden zu sein, da wir sie nirgends beschrieben und nur bei Christ in seinem Handwörterbuch S. 187 erwähnt finden. Ueberhaupt gehen viele Birnen unter dem Namen Katzenkopf und Pfundbirne, so daß man nicht leicht klug aus manchen Beschreibungen werden kann. Wir betrachten

Digitized by Google

daher unseren kleinen deutschen Katzenkopf als eine in Deutschland aus Samen gefallene Frucht, die in allen Theilen dem großen französischen Katzenkopf gleichkommt und sich von demselben hauptsächlich durch eine kleinere Frucht unterscheidet, die etwas mehr kugelig, weniger beulig und rippig ist. Dabei sitzt der Stiel in keiner so tiefen Grube, sondern die Beule haben diese verdrängt und den Stiel bisweilen auf die Seite geschoben. Auch sind die Punkte feiner, weniger rostartig und die ganze Frucht mehr glänzend. Dann wird der Baum nicht so stark als bei dem großen Katzenkopf.

Diese Birne hat keine so große Verbreitung, wie der große Katzenkopf, und wir haben sie nur bei Wießloch und in einigen Orten in Franken wahrgenommen. Eine größere Verbreitung dagegen hat sie in Würtemberg, wo sie unter dem Namen gelber Löwenkopf bekannt ist.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und ist sehr fruchtbar.

Die Frucht ist sehr zusammenziehend und dient nicht sonderlich zum rohen Genuß; sie ist aber vorzüglich für die Küche und zum Obstwein, der sehr haltbar wird. Sie kann ihrer Größe wegen noch zum zweiten Rang der Kochbirnen gezählt werden.

Die Frucht dauert sehr lang und der Baum kommt auf den höchsten Höhen in den Gebirgen fort.

36. Betzelsbirne. im Heidelberger Garten, Breitenbronn, Hasmersheim, Diedesheim, Münchzell, Mosbach, Zwingenberg a. Neckar, Auerbach, Aglasterhausen, Gaiberg, Schrießheim, Laudenbach, Breitenbronn, Michelstadt, Neckarelz, Eberbach, Neckarburken und Neunkirchen, sämmtlich im Gr. Baden.

Gemeine oder mittlere Betzelsbirne; bei Darmstadt.

Betzlichsbirne; Lohrbach im Odenwald.

Bleblesbirne; in Weiler und Hilsbach (Gr. Baden).

Bostelsbirne; in Eberbach am Neckar.

Wergelsbirne*); Hasmersheim, Grumbach, Daisbach und Aglasterhausen in Gr. Baden.

Kundelsbirn; in Großsachsen a. d. Bergstraße.

Kesselsbirne, Rothbirne; in Götzingen im Odenwalde und andern Orten daselbst.

Butzelbirne; in Neckarburken im Gr. Baden.

---

*) Wergelbirne kommt vom Zerquetschen des Obstes in einen langen halbrunden Trog, bei der Mostbereitung, welches man Wergeln nennt.

Digitized by Google

Letzenbirne, bei Kreuzwertheim am Main.
Kappesbirne, ebendaselbst.

Diese deutsche Nationalwirthschaftsbirne ist ein Abkömmling von dem Katzenkopf, der durch Samen erzielt worden ist und sich in vielzähligen Spielarten über die Neckargegend und den Odenwald bis Darmstadt verbreitet hat.

Die Hauptform dieser Birne ist kugelig, mitunter fast plattkugelig, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch.

Der Bauch liegt ziemlich in der Mitte der Frucht, bisweilen auch näher gegen den Stiel. Die Abrundung gegen den Kelch und Stiel ist fast gleich und unterscheidet sich nur dadurch, daß dieselbe gegen den Kelch in eine Platte ausgeht, auf der die Frucht aufsteht, während sie gegen den Stiel in eine niedere stumpfe Spitze ausläuft, die der Frucht ihr kugeliges Aussehen benimmt.

Der Kelch ist groß, offen und sitzt in einer seichten Einsenkung, die bald mit Falten oder Beulen mehr oder weniger umgeben ist, welche aber der Frucht wenig von der Rundung benehmen.

Der bald dicke, bald dünnere Stiel ist meist 1 Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, die mit einem Fleischwulst umgeben oder auch verdrängt ist.

Die Farbe der Schale ist grünlichgrau und wird bei voller Reife gelblich. Sie ist mit vielen dunkelgrauen Punkten übersäet und hat auf der Sonnenseite einen erdigrothen Anflug.

Die Frucht ist sehr rauh und hat keinen Geruch.

Das Fleisch ist weiß, sehr rauhkörnig und vor der Reife so zusammenziehend, daß sie vor der vollen Zeitigung im Januar nicht genossen werden kann.

Das Kernhaus ist klein und die Kammern enthalten nur wenige, häufig unvollkommene Samen. Die Reife erfolgt im Januar und die Dauer erstreckt sich bei guter Aufbewahrung bis in den April.

Der Baum kommt im rauhen Boden und rauhen Klima gut fort, verschmäht aber auch einen guten feinen Boden nicht, wo er rasch heranwächst, bald trägt und ein hohes Alter bis zu 100 Jahren erreicht.

Der Baum ist sehr fruchtbar und man hat Beispiele, daß ein 15 Jahr alter Stamm 30 Sester Birnen getragen hat.

Digitized by Google

Die Verbreitung dieser wichtigen Wirthsschaftsbirne erstreckt sich vom Elsenzthal über das Neckarthal und den Odenwald bis an den Main und nach Darmstadt, woselbst sie in den verschiedenartigsten Abänderungen zu finden ist. Sie verschmäht die höchsten Höhen als Standpunkt nicht und ist dort bei günstiger Pflege fruchtbar, weßhalb man diesen Baum als Straßenbaum für alle Gegenden empfehlen kann, zumal auch deßhalb, weil die Frucht vom Baum nicht genossen werden kann und deßhalb der Dieberei nicht ausgesetzt ist.

Sie gehört zu den rauhen Mostbirnen, die einen sehr guten dauerhaften Most liefern, der jedoch dem Most von der Rummelter etwas nachsteht, allein dennoch von sehr guter Qualität ist.

Auch dient die Birne zum Schnitzen und dem armen Mann zum rohen Genuß, der die lange Dauer dieser Birne als eine ihrer Haupttugenden anschlägt.

Diese Birne darf also für Gebirgsgegenden als Feld- und Straßenbaum bestens empfohlen werden, indem man von deren Fortkommen versichert sein darf.

Classe III. Ordnung I.

Abtheilung I.

Schmelzende lange Sommerbirnen.

37. Rother Sommerdorn. (Liegel. S. 103.)

Epine d'été rouge; in Frankreich.

Eine schöne eiförmige, beliebte Tafelbirne 2½ Zoll lang, und 2 Zoll breit, von der Größe eines Hühnereies. Der Bauch sitzt meist in der Mitte und rundet sich nach beiden Seiten manchmal gleich zu, sonst aber biegt sich die Wölbung gegen den Stiel ein und endet in eine stumpfe Spitze. Der Kelch ist offen, klein und sitzt in einer flachen Einsenkung, die meist mit kleinen Beulen umgeben ist. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, in eine kleine Vertiefung eingesteckt und von einem fleischigen Wulst meist schief gedrückt.

Die Schale ist anfänglich hellgrün und bei der Reife grünlichgelb. An der Sonnenseite befindet sich ein rother trüber Anflug und viele große, gleichvertheilte, rosenrothe Punkte, die sich gegen die Schatten-

Digitized by Google

seite etwas verlieren. Characteristisch ist, daß fast an jeder Frucht ein einzelner großer Rostflecken sich befindet, der dieselbe auffallend bezeichnet und kenntlich macht.

Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, schmelzend und butterhaft, mit einem angenehmen Parfüm. Die Birne selbst riecht nur unbedeutend.

Die Reife der Frucht erfolgt Anfangs September und dauert drei Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, wächst munter und trägt früh und reichlich. Er verlangt guten Boden, eine geschützte Lage und eignet sich daher meist nur für Gärten und weniger auf das Feld.

Diese kostbare Tafelfrucht ist vom ersten Rang und verdient bei der Bepflanzung der Gärten berücksichtiget zu werden.

38. Punktirter Sommerdorn*).

L'épine d'été pointée; v. Aehrenthalsche Sammlung in Prag.

Die Frucht ist von mittlerer Größe, elliptisch, meist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Bauch sitzt in der obersten Hälfte gegen den Kelch und rundet sich gegen denselben kugelig ab, während derselbe gegen den Stiel hin sich stark verjüngt und in eine stumpfe Spitze ausgeht.

Der Kelch ist ganz offen und sitzt in einer flachen Einsenkung, die mit leichten Rippen umgeben ist, welche sich auf der flachen Wölbung gegen den Bauch verlieren.

Der Stiel ist sehr dick, 1 Zoll lang, unten verdickt, fleischig, und meist auf einer Seite mit einer Fleischbeule wie verwachsen und durch diesen auf die Seite gedrückt.

Die Schale ist gelblich ohne alle Röthe, bei der Zeitigung hellgelb und mit großen rostartigen Punkten, die manchmal in Rostflecken übergehen und verschiedene Figuren bilden, auffallend bezeichnet und die Frucht kenntlich machend.

Um den Kelch herum sind die Punkte am kleinsten, während sie gegen den Stiel häufiger auftreten und in einen Rost übergehen, welcher den Stiel ganz umgibt.

Die Schale ist rauh anzufühlen und lederartig.

---

*) Wir erhielten diese späte Sommerbirne von Herrn Professor Lumbe in Prag unter dieser Benennung.

Digitized by Google

Das Fleisch ist weiß, schmelzend, von einer angenehmen muskirten Süße und überaus saftig.

Die Reife erfolgt im Anfang September und dauert einige Wochen.

Der Baum wächst ziemlich schnell, bekommt eine ordentliche Krone, ist sehr fruchtbar und eignet sich hauptsächlich in den Obstgarten und weniger aufs freie Feld.

Eine sehr angenehme Tafelfrucht vom ersten Rang, die als solche zu empfehlen ist.

39. Brüsseler Zuckerbirne. (Diel, Fortsetz. B. 23. S. 213.)

Eine mittelmäßig große Herbstbirne 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit, kugelförmig und bei der vollkommenen Reife einer weißen Butterbirne ähnlich.

Der Bauch sitzt mehr gegen den Kelch, wo er sich in eine platte Ebene abrundet, auf der die Frucht aufsteht; gegen den Stiel dagegen nimmt dieselbe allmählig ohne Einbiegung ab und endet in einer stumpfen Spitze.

Der dicke hartschalige Kelch ist auffallend durch die harten hornartigen Kelchblätter bezeichnet; er ist offen und steht in einer etwas vertieften Einsenkung, die mit einigen beulenartigen Unebenheiten versehen ist, welche sich aber nicht über die Frucht ausdehnen. Der Stiel ist stark, holzig, 1¼ Zoll lang, sitzt in einem kleinen Grübchen wie eingesteckt und ist auf einer Seite mit einem Fleischwulst versehen, der denselben meist seitwärts drückt.

Die Grundfarbe der fein rauhen und lederartigen Schale ist frisch vom Baum gelblich grün und bei voller Reife hochgelb und ganz ähnlich wie bei der weißen Butterbirne. Sie ist mit vielen erhabenen Punkten bestreut und besonders gegen den Kelch mit einem Anflug von zimmtfarbigem Rost bekleidet.

Die Frucht ist geruchlos und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, bei der Reife sehr saftig, schmelzend und von einem angenehmen zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Zeitigung erfolgt in der letzten Hälfte des Septembers und die Dauer erstreckt sich meist nur gegen den Anfang Octobers, wo die Frucht weich und zuletzt etwas teig wird.

Diese Frucht scheint keine große Verbreitung zu haben und soll nach Diel in Brüssel erzogen worden sein. Sie befindet sich im hiesigen

Digitized by Google

Sortiment und wurde aus dem von Aehrenthalschen Garten in Prag, durch Herrn Professor Lumbe dahin gegeben. Sie scheint mehr für Gärten sich zu eignen.

Der Baum baut sich wie der der weißen Butterbirne und ist ziemlich fruchtbar.

Die Frucht selbst ist mehr für die Tafel und zum Schnitzen, weniger aber zur Weinbereitung und gehört in dieser Hinsicht noch zum ersten Rang.

Große Pflanzungen von dieser Birne können Einen in fruchtbaren Jahren in Verlegenheit bringen, weil die Früchte schnell nach einander reifen und ebenso schnell consumirt werden müssen, wenn sie nicht zu Grunde gehen sollen.

40. Sparbirne. (Diel VII. S. 50.) im Heidelberger Garten, Ilshofen (Würtemberg).

Lange grüne Sommerbergamotte und Sommerbergamotte; in der ganzen Umgegend von Heidelberg.

Epargne; in Frankreich.

Cuisse Madame; häufig unter dieser Benennung in den französischen Baumschulen.

Beau présent, St. Samson, Poire Madame, große Frühbirne Schatzbirne, Samsonsbirne; bei verschiedenen pomologischen Schriftstellern.

Eine große lange grüne Sommerbirne, die häufig mit der ihr etwas ähnlichen Cuisse Madame verwechselt wird.

Die Form ist birnförmig, nach oben sehr bauchig und nach dem Stiel hin langkegelförmig abnehmend, 2½ Zoll lang und 1½ Zoll breit.

Der weitoffene Kelch mit kurzen Blättchen steht auf der Frucht und hat gewöhnlich einige unregelmäßige Beulen um sich herum, die aber auch bisweilen fehlen. Der Stiel ist sehr stark, steht auf der Kegelspitze oben auf, in seinem Anfang meistens fleischig, olivengrün oder mit einem bräunlichen Häutchen bekleidet und meistens 1¼ Zoll lang.

Die Farbe der fein geschmeidigen, ziemlich starken Schale ist anfänglich hellgrün und wird bei der vollen Zeitigung hellcitronengelb, wobei aber hie und da noch etwas Hellgrünes beigemischt bleibt.

Auf der Sonnenseite bemerkt man bisweilen bei recht besonnten

Digitized by Google

Früchten ein etwas trübes erdartiges Roth, welches streifenartig ist, oft nur in einem leichten Anflug besteht oder auch gänzlich fehlt.

Manche Früchte haben nur eine schwache goldartige Röthe. Die Schale ist weiter mit vielen Punkten besetzt, die um den Kelch feine Rostflecken oder einen feinen Rostanflug bilden.

Die Frucht riecht fein, angenehm, etwas muskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftvoll, butterhaft-schmelzend und von einem sehr angenehmen, durch eine feine erquickende Muskatellersäure sehr erhabenen Geschmack.

Die Frucht reift Ende Juli und dauert, wenn sie etwas grün gebrochen wird, 14 Tage.

Der Baum ist durch seine hängenden Aeste, frühe und große Blüthen, ganz ähnlich wie bei der Sommerchristenbirne, sehr kenntlich. Er wächst in der Jugend sehr schnell, trägt früh, ist fruchtbar und bekommt eine ansehnliche Größe.

Er verlangt einen sehr guten Boden und wegen der frühen Blüthe eine geschützte Lage, sonst erfrieren dieselben gar oft.

In der Baumschule ist diese Birne deßfalls nicht sehr beliebt, weil die Stämmchen nicht so gerade aufsteigen, sondern die jungen Triebe immer gebogen erscheinen und deßhalb mit Pfählen versehen sein müssen.

Geht im südlichen Deutschland sehr gut als Hochstamm und bedarf kein Spalier, wie dieses hier und da in Beschreibungen angegeben ist.

Da diese Birne im Sommer erscheint, so hatte man keine Gelegenheit, sie bei den bisherigen Obstausstellungen der Wein und Obstproduzenten zu finden und ihre Verbreitung auszumitteln. Sehr häufig erscheint sie in der Umgegend von Heidelberg, an der Bergstraße und am Neckar, wo sie sehr beliebt und eine gute Marktwaare für die Städte Mannheim und Heidelberg ist. Auch findet man sie in allen Orten des höheren Odenwaldes von Buchen bis Musau.

Diese Birne ist die erste Sommerbirne von ordentlicher Größe und gutem feinem Geschmack. Sie gehört zum ersten Rang und ist, wegen ihren vorzüglichen Eigenschaften für den Obstgarten sehr zu empfehlen.

Ein Baum trägt in manchen Jahren fl. 12 — 15 ein.

Wegen der frühen Blüthe ist dem Baum ein möglichst geschützter Standort, in der Nähe von Gebäuden einzuräumen.

Digitized by Google

41. Englische Sommerbutterbirne. (Diel B. 15. S. 44.)
Beurré d'Angleterre; in Frankreich.
Boter Peer; in Holland.

Eine durch schöne Birnform, starke Punkte und graugrüne Farbe ins Auge fallende, mittelgroße Herbstbirne, die etwas Aehnlichkeit mit der Form der Russeletten hat.

Die Frucht ist meistens 2½ Zoll lang, und 1¾ Zoll breit; der Bauch sitzt gegen den Kelch, nach dem sich derselbe kugelig abrundet; nach dem Stiel nimmt der Bauch ebenfalls schnell ab und lauft in einen spitzen Kegel aus.

Der Kelch ist offen, hat steife lange Endspitzen und sitzt in einer kaum merklichen Einsenkung.

Der Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der spitzen Kegelspitze der Art auf, daß er mitunter als Fortsetzung der Spitze aussieht. Die Farbe der rauh anzufühlenden lederartigen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches aber mit der vollen Zeitigung hellgelb wird. Auf der Sonnenseite freihängender Früchte, sieht man bisweilen einen röthlichen Anflug, der die gelbe Farbe dann erhöht und etwas feuriger darstellt. Besonders charakteristisch sind die vielen, gleichmäßig übersäeten, braunen, erhabenen Punkte, welche bisweilen, zumal gegen den Stiel und auf der Sonnenseite des Bauches, zusammenlaufen und einen Rostanflug bilden; um den Kelch herum nehmen die Punkte mehr ab und werden feiner und seltener.

Die Frucht hat keinen Geruch, welkt nicht leicht, wenn sie nicht zu früh abgemacht wird. Sie reift im halben September und dauert 14 Tage, wenn sie etwas vor der Reife abgemacht wird.

Das Fleisch ist weiß, sehr fein überfließend von Saft, butterhaft, schmelzend, in Saft sich auflösend und von einem erhabenen zuckerhaften Geschmack.

Der Baum wächst ziemlich schnell, erreicht eine mittlere Größe, verlangt gebauten guten Boden und eine gute Lage, wenn die Früchte ihre volle Güte erlangen sollen.

Die Frucht gehört zu den Tafelfrüchten ersten Rangs und ist für jeden Garten zu empfehlen.

Obgleich diese Sorte schon lange bekannt und beschrieben ist, so hat sie keine besondere Verbreitung und fehlt sogar in vielen Baum-

Digitized by Google

schulen. Wir besitzen ein junges Exemplar in unserem Heidelberger Garten, und ein alter Baum, der jetzt abgegangen ist, stand auf der Terrasse des hiesigen Schloßgartens.

42. William's Christenbirne oder William's Bonchretien; in den Baumschulen; scheint noch sehr selten zu sein. Wir erhielten dieselbe aus dem Horticulturgarten zu London durch Herrn Hartweg.

Eine der größten und auffallendsten Tafelfrüchte, 3½ Zoll lang und 2 Zoll breit, der Form, Größe und Farbe der Sommerchristenbirne ziemlich gleich.

In ihrer eigentlichen Form ist sie conisch; der Bauch sitzt ⅔ vom Stiel gegen den Kelch, nach welchem er sich in eine kleine Fläche abrundet; gegen den Stiel nimmt der Bauch schnell ab und endet in einen stumpfen Kegel. Der sehr starke, dicke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einem Grübchen mit Rost und einzelnen Beulen umgeben.

Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen Rippen umgeben ist, welche sich über die Frucht hinziehen, wozu noch mehrere Beule und Erhabenheiten sich gesellen, welche dieselbe sehr ungleich und uneben machen.

Die Schale ist anfänglich gelbgrün und bei der Reife schön orangegelb ohne Röthe und mit vielen graubraunen Punkten besetzt, die sich gegen den Kelch in einen leichten Rostanflug und um den Kelch in einen förmlichen Rostüberzug zusammenziehen. Auch zeigen sich besonders am Bauch oft Spuren von Rostfiguren.

Das Fleisch ist saftig, weiß, schmelzend, von einem angenehmen süßen Geschmack und nicht so körnig, wie bei der Sommerchristenbirne, sondern mehr wie bei einer Butterbirne. Die Reife erfolgt im Anfang des Septembers und die Dauer ist gewöhnlich 8 bis 12 Tage, wo sie von innen heraus teig wird.

Ueber die Vegetation dieses Baumes können wir keinen genügenden Aufschluß geben, indem wir nur in Besitz von einigen Zwergbäumen, auf Quitten veredelt, sind, die sehr gerne tragen und einen guten Boden lieben, wie dieses überhaupt bei den Christenbirnen der Fall ist, wenn die Früchte nicht steinig werden sollen.

Diese schöne und kostbare Frucht verdient als Tafelbirne den ersten Rang und sollte in keinem Obstgarten fehlen.

Digitized by Google

13. Frauenschenkel; (Christ P. Handwörtb. S. 218.) in den deutschen Gärten, sodann bei Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Waiblingen, Balingen, Rothweil, Hall und Ettershofen (Würtemberg).

Wadelbirne; bei Neunkirchen am Neckar und Ruith bei Stuttgart.

Cuisse Madame; in den deutschen und französischen Baumschulen und Gärten.

Frauenbirne; in Christ's Handwörterbuch.

Eine sehr köstliche Sommertafelbirne von 3½ Zoll Länge und 2 Zoll Dicke.

Die Frucht hat etwas über die Hälfte der Länge, gegen den Kelch ihre größte Breite, fällt dann gegen den Kelch etwas ab und rundet sich so zu, daß sie um den Kelch etwas platt wird. Von ihrer größten Breite fällt sie gegen den Stiel stark ab und lauft eingebogen stumpfspitzig zu. Der Kelch sitzt in einer etwas seichten Vertiefung, die bisweilen mit einigen Höckern umgeben ist.

Der Stiel ist 2 Zoll lang und gleichsam wie an der Frucht angedreht und an der Basis gewürstelt. Die Grundfarbe ist hellgelb und bei besonnten Früchten mit carmosinfarbigen Streifen, die sanft in einander fließen und in gerader Linie nach dem Stiel zu laufen, versehen; manchmal auch an manchen Stellen mit dunkelrothen großen oder kleinen Punkten besprengt.

Die Schale ist dünn, das Fleisch brüchig, milde und übervoll von Saft, der einen zuckersüßen, sehr angenehmen Geschmack hat.

Die Frucht reift im August und dauert nur 8 Tage.

Der Baum wird mittelmäßig groß, hat quirliche Aeste und eine pyramidalische Krone. Er ist ziemlich fruchtbar und verlangt eine geschützte Lage und einen guten Boden im Garten. Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich, jedoch nicht zu häufig, über das südliche Deutschland, wo sie meist in Gärten vorkommt und unter dem französischen Namen Cuisse Madame gekannt ist.

Es scheinen übrigens verschiedene Früchte unter dieser Benennung bei den Pomologen vorzukommen und namentlich scheint eine kleinere Form von dieser Birne in mancher Gegend verbreitet zu sein.

Eine köstliche Tafelbirne vom ersten Rang, die als Frühbirne auf der Tafel sehr beliebt ist und deßhalb in keinem ordentlichen Obstgarten fehlen sollte.

Digitized by Google

Abtheilung II.

Saftreiche lange Sommerbirnen.

44. Sommerbirne ohne Schale. (Diel XII. S. 125.)
Poire sans peau, Fleur de Guigne; in Frankreich.

Eine etwas kleine ruſſeletartige Auguſtbirne, 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, mitunter etwas kleiner. Sie iſt ziemlich birnförmig und hat in der Form etwas Aehnlichkeit mit der Ruſſelet von Rheims. Der Bauch ſitzt bei regelmäßigen Früchten ſtets hoch nach dem Kelch hin, nach welchem ſie ſich halbkugelförmig, bisweilen auch plattrund, abrundet. Nach dem Stiel macht ſie eine Einbiegung und endiget ſich mit einer ſchönen, mehr oder weniger abgeſtumpften Kegelſpitze. Der etwas kleine Kelch iſt offen, ſteht mit einem Ausſchnitt gewöhnlich in die Höhe und ſitzt in einer etwas weiten Einſenkung, die bald eben, bald mit einigen feinen Beulen beſetzt iſt, wobei aber doch der Bauch ſchön rund und eben iſt.

Der ſtarke Stiel iſt hellgrün, mit einem orleansfarbigen Häutchen bekleidet und ſitzt auf der abgeſtumpften Spitze wie eingeſteckt, aber faſt immer ſchief, indem ſich auf der einen Seite ein kleiner Fleiſchwulſt erhebt und den Stiel zur Seite drückt.

Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum ein grünliches Gelb, welches mit der vollen Zeitigung ein ſchönes Citronengelb wird, und wobei man auf der Sonnenſeite nur ſelten eine leichte Röthe bemerkt, ſondern die Schale iſt rund herum einfarbig. Die Schale iſt mit zahlreichen Punkten überſäet, welche meiſtens dunkelgrün ſind und wozu ſich um die Kelchwölbung und Stielſpitze feine gelbgraue Roſtanflüge geſellen.

Das Fleiſch iſt ungemein weiß, körnig, ſehr ſaftvoll, im Kauen etwas rauſchend, ſich aber doch faſt in Saft auflöſend und von einem angenehmen, ſüßweinſäuerlichen, müskirten Geſchmack.

Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen. Die Kammern ſind eng und enthalten längliche, platte, ſchwarzbraune Kerne. Die Reife erfolgt im halben Auguſt, die Frucht dauert 8 Tage und wird dann teig*).

*) Die Frucht darf auf dem Baum nicht ganz zeitig werden, weil ſie ſonſt gleich vorüber iſt.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird nicht sehr groß, ist bald fruchtbar und trägt ein um das andere Jahr sehr gerne.

Er verlangt einen guten Boden und etwas gute Lage.

Die Verbreitung ist nicht sehr häufig und die Birne ist in Deutschland noch wenig gekannt.

Eine sehr köstliche und beliebte Sommertafelbirne, die als Marktwaare sehr gut rentirt und für den frischen Genuß sehr zu empfehlen ist, zumal die Reife in eine Zeit fällt, wo gutes Obst noch fehlt.

45. Geishirtlesbirne. (Diel XV. S. 36.) bei Stuttgart, im Heidelberger Garten, bei Durlach, allgemein durch ganz Würtemberg.

Stuttgarter Rouſſelet oder Geishirtle; in Ruith im Oberamt Stuttgart, Böblingen, Cannstadt, Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Marbach, Neckarsulm, Plattenhart, Vaihingen, Weinsberg, Löwenstein, Balingen, Rottenburg, Rothweil, Urach und in verschiedenen Baumschulen und Gärten.

Rousselet de Stuttgart; in französischen Gärten und Baumschulen.

Die Frucht ist 2 Zoll lang und 1 ½ Zoll breit, oben kugelig abgerundet und gegen den Stiel bauchig zugespitzt, so, daß wenn man die Stielspitze abschneidet, der obere Theil einer Kugel ähnlich sieht.

Der Kelch ist offen, sternförmig, hervorragend und meist mit langen zugespitzten Blumenblättern versehen.

Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, meist in einem kleinen Grübchen wie eingesteckt, häufig einseitig mit einem Fleischwulst umgeben, welcher den Stiel etwas auf die Seite drückt und die abgestumpfte Spitze ungleich macht.

Die Farbe der feinen glatten Schale ist am Baum mit einem feinen Duft überlaufen und gelblich hellgrün; die Schale wird auf dem Lager zuletzt hellgelb, wo aber dann die Frucht schon passirt und teig geworden ist. Die Sonnenseite der Frucht ist mehr oder weniger schmutzigroth angelaufen, was bei den im Schatten hängenden Früchten weniger vorkommt.

Die Frucht ist mit vielen Punkten übersäet, die vorzüglich im Roth ins Auge fallen und hat einen schwachen Geruch.

Das Fleisch ist gelblichweiß, körnig, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, ganz in Saft sich auflösend und von einem erhabenen, zuckersüßen, feinzimmtartigen Geschmack.

Digitized by Google

Reift in warmen Sommern im halben Auguſt, in gewöhnlichen Jahren Anfangs September und dauert 8 bis 10 Tage. Kann friſch vom Baum genoſſen werden.

Der Baum wächſt ſchnell, erreicht eine mittlere Größe, iſt früh tragend und ſehr fruchtbar. Die Krone ſteigt pyramidaliſch in die Höhe.

Tafelbirne vom allererſten Rang, die füglich in keinem Obſtgarten fehlen ſollte.

Dieſe köſtliche würtemberger Nationalbirne hat noch keine große Verbreitung und kommt hauptſächlich bei Stuttgart und der Umgegend und andern Gegenden Würtembergs vor, wo ſie allgemein gekannt und beliebt iſt. Außerdem findet man ſie in den größeren Baumſchulen und einzeln in verſchiedenen Gärten des ſüdlichen Deutſchlands.

Sie gehört nach Frucht und Vegetation ganz zu den Ruſſeletten und ſteht in der Güte der Ruſſelet von Rheims nicht nach.

Iſt in unſerer Baumſchule immer vorräthig.

46. Ruſſelet von Rheims. (Diel V. S. 175.) im Heidelberger Garten und bei Tübingen.

Rußlet-, Zucker- und Zuckerkandelbirne; bei Heidelberg.

Zuckerbirne; bei Breitenbronn (Baden) und in vielen Gegenden Deutſchlands.

Rußletbirne; bei Schwießheim an der Bergſtraße.

Ruſcherle*); bei Oberkirch unweit Straßburg.

Zuckerbirne, Zimmt- und Sommerzimmtbirne; in der Wetterau.

Rothbirne; bei Müllheim (Baden).

Honigbirne; in verſchiedenen Gärten.

Rousselet de Rheims, Perdreau musqué, Rousselet musqué und Petit Rousselet**); in Frankreich.

Rousselet-Pear in England.

Eine kleine, zierlich glänzende, dunkelrothe Sommerbirne, die ſchon am Baum leicht erkannt werden kann. Die Frucht iſt klein, ſelten

*) Dieſes iſt hauptſächlich die kleine Form, deren Namen Ruſcherle durch Verketzerung der franzöſiſchen Benennung: Rousselet entſtanden ſein mag.

**) Unter den drei letzten Benennungen wird bei einigen Autoren die kleine Ruſſelet verſtanden, die wir aber nicht für eine eigene Art halten, indem wir dieſe Ruſſelette auf alten Bäumen bei magerem Standorte immer nur kleine und im fruchtbaren Boden größere Früchte geſehen haben.

Digitized by Google

mittelmäßig groß, 1¾ Zoll lang und ebenso breit *), kugelig. Der Bauch sitzt in der Mitte und ist nach dem Kelch platt und gegen den Stiel mehr spitz abgerundet. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung und ist meist mit einigen flachen Beulen umgeben, die nicht sehr merklich sind. Der dunkelbraune Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, gebogen und in die Spitze wie eingesteckt.

Die Grundfarbe ist vor der vollen Zeitigung hellgrün und bei der Reife hellgelb; die Frucht ist aber besonders an der Sonnenseite braun geröthet, welche Farbe fast die ganze Frucht umzieht und die Grundfarbe oft verschwinden macht. Die glänzende Schale ist über und über mit rostartigen Punkten besetzt, die besonders im Roth hervortreten und oft in volle Rostflecken sich verwandeln.

Die Frucht riecht in der Zeitigung stark und fast bisamartig, welkt nicht, sondern wird teig.

Das Fleisch ist weiß, stark von Geruch, sehr saftig, körnig, beim Kauen etwas rauschend und zuletzt ganz auflösend, von einem ungemein süßen, gewürzhaften, feinbisamartigen Geschmack.

Die Frucht reift Anfangs September und dauert nur 8 bis 14 Tage, wo sie schnell teig wird und dann nicht mehr zu gebrauchen ist.

Der Baum bleibt klein, hat eine ausgebreitete Krone, trägt früh und reich und eignet sich mehr auf Quitten veredelt zum Zwergbaum als zum Hochstamm.

Diese Birne ist zwar ziemlich verbreitet, allein man findet sie meist nur in Gärten im gebauten Boden, wo sie auch ganz am Platze ist, weil sie im Felde und besonders im rauhen Boden nicht so gut fortkommt und keine so schöne Früchte bringt.

Die Russelet von Rheims gehört zu den ersten Tafelfrüchten und sollte in keinem ordentlichen Garten fehlen, weil die Früchte äußerst beliebt und für den Landmann eine gute Marktwaare sind. Man darf die Frucht auf dem Baum nicht ganz reifen lassen, wenn sie sich 14 Tage halten soll, sondern muß sie etwas früher abnehmen und lagern.

Gibt vortreffliche Schnitze.

47. Sommerchristenbirne.

Apothekerbirne; bei Schwetzingen.

*) Auf dem Zwergstamm werden die Früchte größer, als auf dem Hochstamm.

Digitized by Google

Augsburger- und Sommeraugsburgerbirne; bei Heidelberg.
Bumberdiebirne; bei Offenburg in der Ortenau.
Bunkerdiebirne*); bei Lahr in Breisgau.
Sommerapothekerbirne, Bon Chretien d'été; Diel V. S. 240.
Gute Christ-, Malvasier- und Straßburgerbirne; in verschiedenen Gegenden Deutschlands.
Zuckeratenbirne; in der Lausitz und bei Hohenheim.
Bon Chretien d'été; in Frankreich.
Zomer bon Chretien-, Zomer Safran-, Apotheker- und Kanelpeer; in Holland.
Sommerapotheker- und Zuckerbirne; bei Boeblingen, Cannstadt, Eßlingen, Heilbronn, Neckarsulm, Neuenstadt, Plattenhart, Waiblingen, Löwenstein, Ehingen, Rottenburg, Rothweil, Ilshofen und Ulm (Würtemberg).
Mawe Hanbury, Summer bon Chretien- und Good Christian-Pear; in England.

Dieses ist eine sehr große, meist ungleich geformte, höckerige Frucht, 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit und hat das Eigenthümliche, daß jede Frucht eine eigene Form bildet, was die Beschreibung derselben etwas schwierig macht. Der Hauptdurchmesser des Bauches ist über der halben Frucht gegen den Kelch, nach welchem sich derselbe platt abrundet; nach dem Stiel dagegen nimmt die Frucht stark ab und läuft in eine stumpfe Spitze aus. Die Birne hat nach allen Seiten Beule und Eindrücke, welche jedem einzelnen Exemplar ein anderes Aussehen geben. Auch ist die eine Hälfte meist niederer als die andere.

Der kleinblättrige, halbgeschlossene Kelch steht in einer kleinen flachen Einsenkung, die meist mit Rippen umgeben ist, die sich über die Frucht ziehen aber bald verlieren.

Der fast 2 Zoll lange starke Stiel sitzt meist in einer ansehnlichen Vertiefung, die mit hohen Beulen oder Fleischwüchsen umgeben ist wie eingesteckt oder auch häufig mit den Fleischauswüchsen verwachsen und schief gedrückt.

Die Farbe ist anfänglich hellgrün, welches sich im Liegen in ein schönes Goldgelb verwandelt. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten oft schön hellroth geröthet, mehrentheils aber nur etwas un-

*) Verunstaltete und verketzerte Namen von der französischen Benennung Bon Chretien.

ansehnlich bräunlichroth angelaufen. In diesem Roth findet man hellgraue Punkte und nicht selten Rostanflüge. So wie die Frucht in der Form sehr wechselt, so ist dieses auch mit der Färbung und Bezeichnung der Fall. Bei voller Zeitigung riecht die Frucht sehr angenehm muskirt, welkt nicht und ist dann fett anzufühlen.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, abknackend, im Kauen rauschend, um das Kernhaus steinig, voll Saft und von einem sehr angenehmen zuckersüßen Muskatellergeschmack, der aber bisweilen eine feine Herbe zeigt. Das Kernhaus ist klein. Die Kammern sind eng und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Die Frucht reift Ende August und Anfangs September und dauert 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum, der nicht selten die Größe einer Eiche erreicht, ist besonders kenntlich durch seine hängenden Aeste, durch die durchsichtige Krone, leichte Belaubung und durch die zitternden Blätter, wie bei den Zitterpappeln. Die Krone ist sehr ausgebreitet und von Form einen Schirm bildend.

Der Baum gedeiht nur in der Nähe von Gebäuden oder andern günstig geschützten Standorten und zwar deßwegen, weil er früh vor allen Birnen blüht und im rauhen Standort von den Frühlingsfrösten leidet.

Auch verlangt er einen guten, tiefgründigen Boden, wenn die Früchte vollkommen und nicht steinig werden sollen.

Diese Birne ist eine uralte deutsche Nationalsorte, die durch ganz Deutschland vorkommt und auch über Frankreich verbreitet zu sein scheint.

Eine längst bekannte Frucht, voll Saft und von einem sehr angenehmen zuckersüßen Muskatellergeschmack, der ihr den ersten Rang einräumt. Die Benutzung ist für die Tafel, vorzugsweise aber zum Schnitzen, indem keine Birne die vorzüglichen Schnitzen liefert, wie diese.

Der Baum darf nicht auf Quitten veredelt werden, sondern lediglich nur auf Birnwildlinge, wenn er zum fruchtbaren Hochstamm sich ausbilden soll.

48. Knausbirn*). (Hoh. Cat. S. 190.) in Würtemberg; bei Pforzheim, Durlach und Neunkirchen im Gr. Baden; Oehringen.

*) Beschreibung von Herrn Lucas in Hohenheim.

Digitized by Google

Weinbirne; fast in ganz Würtemberg unter dieser Benennung und zwar: bei Besigheim, Freudenthal, Boeblingen, Cannstadt, Wangen, Eßlingen, Heilbronn, Leonberg, Ludwigsburg, Stuttgart, Hohenheim, Gaisburg, Vaihingen, Waiblingen, Weinsberg, Balingen, Herrenberg, Rottenburg und vielen andern Orten.

Pfullingerbirn; im Oehringischen.

Roethelsbirn; in Oberschwaben.

Räthelsbirne; bei Münchzell (Baden).

Ansehnlich groß, schön eierförmig; der flach eingesenkte Kelch mit einigen beuligen Erhebungen umgeben, der Stiel oft mit einem Fleischwulst. Der Bauch sitzt über der Mitte und rundet sich nach dem Kelch sehr schön und regelmäßig zu. Die Frucht ist gewöhnlich gegen den Stiel etwas eingebogen, öfters jedoch ist diese Einbiegung fast unmerklich. Die Spitze ist meist abgestumpft. Der Breitedurchmesser ist in der Regel 2 bis 2½ Zoll, die Länge dagegen beträgt 3 bis 4 Zoll. Der Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang. Die Grundfarbe der Schale ist grünlichgelb, bei voller Zeitigung schön hellgelb; die Sonnenseite ist immer theils streifenartig, theils verwaschen, etwas trüb geröthet; ganz beschattete Früchte zeigen nur einen geringen Anflug davon. Die Schale ist mit regelmäßig vertheilten, leicht ins Auge fallenden Punkten versehen, auch kommen öfters Rostanflüge vor.

Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr saftig, wird gern von der Mitte heraus teig, oft schon am Baum, ist jedoch dabei schmackhaft und wird zum Rohgenuß von den Landleuten geliebt.

Die Reife der Frucht fällt in den September; man nimmt die Früchte in der Regel einige Tage vor der vollen Reife ab, wenn sie noch grünlich sind. Die Frucht hält sich kaum 14 Tage lang, sie wird schnell teig.

Der Baum wird so stark wie unsere Eichen, er erreicht ein bedeutendes Alter, bleibt gesund und kräftig und wächst ganz vorzüglich schön. Der Stamm setzt sich in der Regel bis zur höchsten Spitze fort und bildet eine längliche Krone. Die Zweige sind sehr reich mit Fruchtholz besetzt und sind ebenfalls recht kräftig und stark.

Die Tragbarkeit dieses Baumes ist wirklich außerordentlich; er trägt jährlich und sehr reich, und Bäume, die 30 bis 40 würtembergische Simri Frucht haben, sind gar nicht selten zu finden. Walker in Hohenheim führt an, daß es Bäume gibt, die in einem Jahr 4 würtembergisch Eimer Most lieferten.

Digitized by Google

Man pflanzt die Knausbirne ihres hohen schönen Wuchses wegen gern auf Aecker und an Straßen. Man muß die Früchte aber 14 Tage vor der vollen Reife ernten, weil sie im grünen Zustand sich am besten zum Mosten eignen. Man findet diese Frucht in allen Lagen und Verhältnissen in Würtemberg, wo nur noch Obstbau getrieben wird und überall ist man sehr wohl mit ihr zufrieden; sie gibt von allen Wirthschaftsbirnen bei Hohenheim den sichersten jährlichen Ertrag.

Ihre Verbreitung ist zwar am häufigsten auf den Feldern bei Stuttgart, allein man findet sie durch das ganze Land in vielen tausend Exemplaren angepflanzt und sie wird noch jährlich gesucht. Sie geht an der Enz weiter herunter nach Pforzheim, Durlach und kommt bei Plankenloch und in der ganzen Umgegend von Durlach häufig vor; eben so auch im Elsenzthal bei Münchzell (Baden).

Man benutzt die Früchte meist zu Most und häufig auch zum Schnitzen, wozu sie sich sehr gut eignen und sehr wohlschmeckendes Dörrobst geben. Zu Most ist diese Birne wegen ihrer Saftfülle äußerst schätzbar; 20 bis 28 würtemb. Simri geben oft schon einen Eimer. Wird die Birne noch grün gemostet, so wird der Most haltbar, ist sie aber schon reif und beginnt zu teigen, so wird der Most blau. Auf einen Eimer Knausbirnmost ein Imi Drollingermost mit den Trebern gibt ein Getränk wie Wein. Gewöhnlich sucht man unter die Knausbirn, ⅓ Palmisch- oder Wolfs- oder auch Bratbirne mit zu mosten, wodurch man in quantitativer wie qualitativer Hinsicht ein sehr gutes Getränk erhält. Man zahlt 1 Simri mit 48 kr. bis 1 fl.

Die Frucht gehört noch zu den Früchten zweiten Ranges. Diese Birnsorte verdient die größte Verbreitung und sollte in keiner wirthschaftlichen Obstanlage fehlen. Die Knausbirne liefert einen vorzüglichen, gesunden, starken Stamm und eignet sich deßhalb ganz besonders zum Umpfropfen mit andern Sorten, zumal solchen, die langsam wachsen, wie die Bratbirne. Wir werden diese Birne zur Weiterverbreitung künftig häufig in unserer Baumschule anziehen lassen.

49. Frankfurterbirne. bei Pforzheim, Bretten, Durlach, Bruchsal, im landw. Garten zu Heidelberg, und andern Gegenden des Mittelrheins im Gr. Baden, so wie auch in Landau.

Sommerfrankfurter; bei Weiler und Neuenkirchen (Baden).

Frankenbirne; bei Abersbach und Krumbach (Baden).

Digitized by Google

Eine große schöne Birne, am Baume von feurig rothem Ansehen, die im Herbst eine wahre Zierde der Straßen ist. Die Frucht 3½ bis 4 Zoll lang und 2 bis 2½ Zoll breit, birnförmig und in der Gestalt sehr wechselnd, zumal gegen den Stiel bald sehr spitz, bald wieder stumpf zugehend. Der Bauch liegt oben gegen den Kelch, nach dem sich die Frucht etwas schief abrundet; häufig aber ist diese Abrundung nur auf einer Seite, während die andere eingedrückt ist und der Birne ein schiefes Aussehen gibt. Gegen den Stiel dagegen nimmt die Frucht schnell ab und geht in eine stumpfe Spitze über.

Der halbgeöffnete Kelch sitzt in einer sanften, ungleichen Einsenkung, die mit Beulen umgeben und meist mit rostigem Anflug bedeckt ist. Der Stiel ist nicht selten 1½ Zoll lang und öfters noch länger; er steckt meist in einer halbgeöffneten, kleinen Einsenkung und ist an der Seite mit einem Fleischbutzen versehen, der ihn etwas auf die Seite drückt und ihm eine schiefe Stellung gibt.

Die Grundfarbe der Frucht ist ein schmutziges Gelb, das aber nur auf der Schattenseite durch leichte Rostanflüge durchsieht und auf der Sonnenseite mit einem glänzenden Blutroth überzogen ist, was der Birne ein prachtvolles Aussehen gibt. In dem Roth sind eine Menge hellgrauer, rostartiger Punkte, welche die glänzende Schale unterbrechen und beim Anfühlen rauh machen.

Das Fleisch ist grobkörnig, abknackend, sehr saftig, sehr süß und angenehm schmeckend, dabei aber bei frischen Früchten etwas zusammenziehend und besonders die Schale mitgekaut, würgend zusammenziehend. Das Fleisch ist weiß und wenn es angeschnitten wird, so verändert es in einigen Minuten seine Farbe und wird weich und zuletzt teig. Die Reife ist im September und die Dauer auf dem Lager kaum 8 Tage, wo sie dann schnell teig wird und sehr rasch benutzt werden muß.

Der Baum wächst sehr schnell, wird stark und bekommt eine aufsteigende belaubte Krone; er trägt nicht sehr früh aber später sehr reichlich und fast jährlich.

Der Baum kommt in rauhen Gegenden fort und eignet sich vorzugsweise zur Straßenpflanzung, wo er im gebauten und ungebauten Boden fortkommt.

Seine Verbreitung erstreckt sich hauptsächlich über die Gegend von Pforzheim, Bretten, Durlach, Bruchsal und über das Kreichgau, wo

Digitized by Google

er sehr beliebt und hauptsächlich als Straßenbaum benutzt wird, wozu er sich auch deßhalb eignet, weil die reichbeladenen Bäume mit blutrothen Früchten wirklich den schönsten Zierbäumen nicht nachstehen, wovon man sich im Herbst an der Straße von Pforzheim nach Bretten überzeugen kann.

Eine vortreffliche Wirthschaftsbirne, die vom Baum geschnitzt oder gekeltert werden muß; die Schnitze sind vorzüglich. Die Birne gehört zum zweiten Rang und darf dem Landwirth sehr empfohlen werden.

Wir ziehen diese Birne zur Weiterverbreitung in unserer Baumschule häufig nach.

Abtheilung III.

Rauhfleischige lange Sommerbirnen.

50. Grunbirne*). (Hoh. Cat. Nro. 179.)

Grünbirne, Feigenbirne, gewöhnlich Grubirne; in Cannstadt, Leonberg, Stuttgart, Plattenhart, Waiblingen, Löwenstein, Herrenberg, Reutlingen, Rottenburg, Tübingen, Tuttlingen, Hall, Göppingen, Kirchheim und andern Orten in Würtemberg.

Diese Birne ist durch mehrere wichtige Eigenschaften sehr ausgezeichnet und verdient in mehrfacher Beziehung eine besondere Beachtung. Die Frucht ist fast eirund, mittelgroß 1 ¼ Zoll breit und 1 ½ bis 2 Zoll lang. Die größte Wölbung ist etwas über der Mitte; von da nimmt sie nach dem Kelch zu sanft ab und endigt mit einer gewölbten Kelchfläche; nach dem Stiel zu verjüngt sich der Durchmesser ebenfalls regelmäßig in einer geraden Linie ohne Einbiegung und endigt mit einer stumpfen Spitze. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung und ist mit einigen breiten Rippen umgeben, die sich über die Frucht hinziehen und ihre Form etwas uneben machen. Der Stiel ist 1 bis 1 ½ Zoll lang, grün und steht in einer kleinen unbedeutenden Vertiefung auf dem abgestumpften Stielende der Frucht. Die Schale hat eine eigenthümliche gräulichgrüne Farbe, welche in der Reife und selbst im teigen Zustand sich unverändert erhält. Sehr besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mit dunkelrothen Punkten gezeichnet. Die Schalenpunkte sind sehr fein, über die ganze Frucht vertheilt und hellbraun. Auch Rost-

*) Beschreibung von Herrn Lucas in Hohenheim.

anflüge sind häufig zu bemerken. Im unreifen Zustand sieht die Frucht wie weiß bedustet aus.

Das Fleisch ist grünlichweiß, von brüchiger, etwas fester Beschaffenheit und süßem, dabei etwas weniges zusammenziehenden, für Viele angenehmen Geschmack. Die Reifzeit fällt in den Anfang des August und kündigt sich durch schnelles Fallen der Früchte vom Baum an. Die Frucht hält sich 14 Tage und wird dann teig, in welchem Zustand die Frucht auch noch gern genossen wird.

Der Baum ist unzweifelhaft einer der schönsten und malerischsten Obstbäume, er bildet eine pyramidenförmige, hohe Krone, deren Aeste in spitzen Winkeln stehen und in ihrer ganzen Länge außerordentlich reich mit kurzem, dicken Fruchtholz versehen sind. Die Bäume werden bei Hohenheim sehr groß, alt und bleiben recht gesund und dauerhaft. In der Baumschule hat diese Birne den bei weitem schönsten Wuchs und in dieser Hinsicht der Goldparmäne bei den Aepfeln gleichzustellen. Die Sommertriebe und Blätter sind mit einem weißfilzigen Ueberzug bekleidet. Diese Obstsorte ist darum besonders sehr wichtig, weil der Baum äußerst selten ein Jahr in seiner Fruchtbarkeit aussetzt, sondern jährlich und zwar in reicher Menge seine Früchte liefert, welche, wenn sie auch nicht zu den besten Birnsorten gehören, doch immer von den Händlerinnen mit 48 kr. bis 1 fl. pr. würtemberger Simri aufgekauft werden und auf dem Stuttgarter Obstmarkte sehr gesucht sind. Diese Birne gedeiht überall, wo der Obstbau mit Erfolg zu treiben ist, sehr gut und ist durchaus nicht gegen Boden, Standort oder Witterung empfindlich. Wegen der frühen Reife der Früchte darf sie indeß nur an den Wohnungen nahe gelegenen oder sonst geschützten Baumgärten angepflanzt werden; übrigens ist die grüne Farbe der Birne so wenig in das Auge fallend und so wenig anlockend, daß der Nichtkenner sie unbeachtet lassen wird. Wer einen jährlichen Ertrag an Obst wünscht, der pflanze diese Grunbirne und die Knausbirne vorzüglich an. Die Grunbirne ist in Würtemberg ziemlich verbreitet und würde noch häufiger angepflanzt sein, wenn der Most von derselben dauerhafter und besser wäre. Sie gilt als die früheste Mostbirne und hilft daher oft zu einem Erntetrunk, wenn der Mostvorrath vom verflossenen Jahr zu Ende gegangen ist. Eigentlich ist sie mehr eine sehr gute Schnitz- oder Backbirne und als Frühbirne auch zum Rohgenuß von Werth und gehört weniger zu den Mostbirnen.

Digitized by Google

Als Tafelbirne gehört diese Frucht in den dritten Rang. Die Schönheit des Baumes sowohl, als seine unausgesetzte reiche Tragbarkeit empfehlen seinen Anbau sehr.

Ordnung II.

Abtheilung I.

Schmelzende lange Herbstbirnen.

51. Bronzirte Herbstbutterbirne*). im Heidelberger Garten. Vrai beurre bronzé; Diel XXVI. S. 190.

Eine lange, ziemlich große Birne, 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch, kegelförmig, breit abgestumpft, ungleich und oft fast walzenförmig.

Der Bauch sitzt stark unter der Mitte gegen den Kelch, um den sich die Frucht abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie aufstehen kann.

Nach dem Stiel nimmt sie häufig nur etwas weniges ab, bildet eine breite abgestumpfte, meistens ungleiche Spitze und eine unebene Oberfläche. Der kurzblättrige, meist aber fehlende Kelch, sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die ziemlich eben ist, obgleich die Frucht in ihrer Rundung fast immer etwas verschoben ist.

Der starke holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der breiten Spitze wie eingedrückt, meist mit Fleischbeulen umgeben.

Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, das in der Zeitigung nur ein helles Grün wird. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen. Dabei überzieht die ganze Schale ein feiner bräunlicher Rost und die Farbe erscheint dann etwas bronzeartig. Die Frucht ist mit ungleichen grauen Punkten dicht besprengt.

Das Fleisch ist grünlich weiß, überfließend von Saft, butterhaft, schmelzend und von einem angenehm erfrischenden, gewürzhaften, fast etwas bergamottartigen, weinigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse. Die Kammern sind lang und enthalten schmale, spitze Kerne.

---

*) Wir verdanken diese Birne der Güte des Herrn Professors Lumbe in Prag, der uns dieselbe aus dem Freiherrlich von Achrenthal'schen Obstsortiment zukommen ließ.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im halben November und hält sich, kühl aufbewahrt, 4 Wochen. Die Frucht wird welk, wenn sie zu früh abgenommen wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön und geht mit den Aesten gut in die Luft.

Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich bis jetzt unseres Wissens, nur über einzelne Gärten und Obstsammlungen.

Sie kommt sehr gut auf der Quitte fort und wird größer als auf dem Hochstamm.

Eine vortreffliche Tafelfrucht, die nach der Beurré gris kommt und ebenso saftig wie diese ist. Sie gehört zum ersten Rang und verdient in den Gemüsegarten aufgenommen zu werden.

52. Graue Butterbirne; (Diel I. S. 139.) im Heidelberger Garten, bei Bruchsal, Zwingenberg am Neckar, Offenburg und Salem (Baden), Weikersheim, bei Würzburg (Franken), v. Jungenfeld in Mainz und Noack in Darmstadt.

Butterbirne; bei Neunkirchen, Müllheim, Hecklingen und Hemsbach (Baden).

Graue Herbstbutterbirne; bei Neckarzimmern (Baden), Oehringen, Eßlingen, Balingen, Rothweil, Hall, Ettershofen, Riedlingen und Hohenheim, (Würtemberg).

Beurré gris; bei Reeb und Kitian in Mainz, Gebweiler (Elsaß), Bietigen und Bruchsal (Baden), Neustadt (Rheinbaiern), bei den pomologischen Schriftstellern und in vielen deutschen Gärten und Baumschulen, wohin der Name von Frankreich entlehnt ist.

Birn de grise, Winterbirn und Birn du grün; bei Schrießheim, Handschuchsheim und Rosenhof a. d. Bergstraße.

Grisbirne; bei Zumstein in Dürkheim (Rheinbaiern) und Heidelberg.

Graubirne; bei Lambsheim und Dürkheim (Rheinbaiern).

Grüne Birne und Braunbirne; bei Bruchsal.

Graue oder grüne Weinbirne; bei v. Jungenfeld in Mainz.

Große Renettbirne; bei Orb (Franken).

Graue Bergamotte; bei Mosbach am Neckar.

Bergamott- und Spalierbirne; am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Baumannsbirne; bei Hecklingen (Baden).

Rheinbirne; bei Lörrach (Baden).

Poire beurrée d'été; in Bablingen (Baden).

Bierinbirn; in Wachenheim (Rheinbaiern).

Große runde Winterbergamotte; bei Handschuchsheim (Baden).

Knechtsbirn; Kreuzwertheim am Main.

Digitized by Google

Schmers und Zwergbirn; bei Wolfsmünster (Baiern).
Isenbart; bei Wien.
Jsambert; in der Normandie.
Doyenné gris, Beurré gris, Beurré und Poire de Vendomme; in Frankreich.
Red Beurri-Pear; in England.
Grauwe oder graene Boter-Peer; in Holland.

Eine durch ganz Deutschland allgemein beliebte Tafelfrucht; die in ihrer Länge und Form sehr wechselt, indem sie bisweilen stark bauchig und nach dem Stiele kegelförmig, bald lang und birnförmig wird; dieses ist der Fall auf Hochstämmen, am Spalier dagegen, wo sie viel größer und schöngestaltiger wird, hat sie meistens ein eiförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt bisweilen in der Mitte, größtentheils aber über derselben, wo die Frucht abnehmend, meist schief und sanft nach dem Kelch, sich abrundet. Nach dem Stiel zu biegt sich die Frucht manchmal gar nicht und manchmal stark ein und endiget sich in eine kurze oder etwas lange conische Spitze, die häufig sehr krumm gebogen ist.

Die kleine offene Blume steht in einer weiten flachen Einsenkung, welche selten eben, sondern auf einer Seite tiefer liegt und dadurch schief ist. Der Bauch ist an solchen Früchten ebenfalls sehr ungleich.

Der Stiel ist sehr stark ½ — ¾ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Tiefe mit einigen Höckern umgeben.

Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, das bei der vollen Zeitigung gelblich grün wird, dabei ist aber der größte Theil mit einem röthlich grauen oder unansehnlich zimmtfarbigen Rost überzogen, welcher der Frucht ein graues Aussehen gibt.

In dem Rost und der Grundfarbe sieht man eine Menge grauer Punkte.

Geröthet sind bisweilen die Früchte von den Zwergbäumen im sonnigen Standorte.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht, wenn sie nicht zu früh abgenommen wird.

Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas grobkörnig, bei Früchten von vermagerten Bäumen steinig, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen süßen Geschmack, der mit der feinsten Muskatsäure vereint ist, und diese Birne so erquickend und angenehm macht.

Digitized by Google

Die Frucht reift Ende September und dauert 3 Wochen.

Der Baum wächst in der Baumschule ziemlich rasch, allein da er immer gebogene Triebe macht, so muß man den jungen Stämmchen Pfähle geben, was bei dem Baumzüchter nicht angenehm und kostspielig ist. Die Krone ist ebenfalls sehr sparrig mit hängenden und gebogenen Aesten.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt gern und wird häufig auf Quitten veredelt und zu Zwergbäumen erzogen, welche schönere Früchte als die Hochstämme bringen.

Er verlangt durchaus einen guten Gartenboden und eine geschützte Lage; in rauhem Boden und Klima werden die Früchte klein, steinig, bekommen häufig schwarze Flecken, springen dann auf und taugen nicht viel.

Diese beliebte alte Tafelfrucht kommt fast in allen Gärten Deutschlands vor und gehört unstreitig zu den ersten Tafelfrüchten; ja manche wollen sie für die Beste halten, sie ist deßhalb im ersten Rang oben an zu stellen. Ihr Werth ist bekannt und bedarf keiner weitern Empfehlung.

58. Weiße Herbstbutterbirne; (Diel V. S. 58.) zu Neckarzimmern (Baden), Fechenbach a. M.

Weiße Butterbirne; bei Kreuzwertheim am Main, Mainz, dann bei Weickersheim, Werneck und Randesacker (Franken), bei Salem und Bruchsal (Baden), und Laudenbacher Hof bei Heilbronn, Reutlingen, Hohenheim und Hasenweiler, Wangen, Cannstadt, Eßlingen, Waiblingen, Löwenstein, Balingen, Rothweil, Gmünd, Ilshofen, Oehringen, Kirchheim, Friedrichshafen, Ulm und Tettnang in Würtemberg.

Goldbergamotte; häufig in den vorstehenden Würtemberger Orten.

Butterbirne; bei Schelzberg und Breitenbronn (Baden), dann bei Kreuzwertheim am Main, Wolfsmünster und Orb (Franken).

Gelbe Butterbirne; bei Oehringen, Zwingenberg am Neckar.

Bergamottbirne; bei Britzingen und Weiler (Baden).

Bergamotte; bei Bruchsal und Daisbach (Baden).

Sommerbergamotte; bei Leimen und Müllheim (Baden).

Gelbe Herbstbergamotte; bei Bodmann am Bodensee.

Weiße Winterbergamotte; bei Adersbach (Gr. Baden).

Schmalzbirne; bei Wertheim und Kreuzwertheim am Main.

Winterschmalzbirn; bei Orb (Franken).

Spalierbirne; bei Ettenheim (Baden), Hasenweiler (Würtemberg).

Citronenbirne; bei Wolfsmünster (Franken) und in Rothweil (Baden).

Digitized by Google

Rußlet- oder Kaiserbirne: bei Constanz und letztere auch bei Wolfsmünster (Franken).
Citronatbirne; bei Oehringen.
Pomeranzenbirne; bei Darmstadt.
Perlmutterbirne; bei Orb (Franken).
Napoleonsbirne; bei Hemsbach a. d. Bergstraße.
Poire blanche; zu Bruchsal (Baden).
Vergoldete Butterbirne; Gaisburg bei Stuttgart.
Doyenné; bei Neustadt und Wachenheim (Rheinbaiern).
Doyenné blanc; bei Leiselheim (Baden).
Doyenné gris; in Speier bei Welz.
Beurré blanc; in Gebweiler (Elsaß) und in den meisten deutschen und französischen Baumschulen und Gärten.
Blankbirne; in Heidelberg.
Birblank; in Handschuchsheim bei Heidelberg.
Gebhardsbirn; in Weiler (Baden).
Weißbirne; in Speier und Dürkheim (Rheinbaiern).
Perlmott; in Mudau im Odenwald.
Pfalzgrafenbirne; in Unterneudorf ebendaselbst.
Le Doyenné, St. Michel, Beurré blanc d'automne, Poire de Neige, Bonne-Ente*), P. Monsieur, P. Signore, Michel-Doyenné, Citron de Septembre, Valencia und P. à courte queue; in Frankreich.
Herfst-Citronen-Peer, Herfst-goud-Peer; in Holland.
Franche Canal; in Flandern.
Dean Pear, White autumn Butter-Pear, Snow-Pear, Good Graft und White Beurre-Pear; in England.

Eine alte, sehr beliebte Tafelbirne von französischer Abkunft, die von allen Birnen wohl die größte Verbreitung über Deutschland und Frankreich hat.

Die weiße Butterbirnform erscheint in zwei Gestalten. Einmal ist sie rund von Ansehen und nach dem Stiel zu flach und stumpf zugespitzt, so, daß der Bauch ziemlich in der Mitte sitzt. In dieser Form ist die Frucht 2½ Zoll breit und ebenso hoch.

Die zweite Form hat den Bauch mehr gegen die Blume, ist länglich, gegen den Stiel zu conisch abnehmend und in eine stumpfe Spitze ausgehend. Solche Früchte sind dann gewöhnlich 2 Zoll breit und 2½

*) Bonne-Ente heißt gute Pfropfbirne, kommt scheints daher, weil die Pfropfreiser gut anschlagen.

Digitized by Google

Zoll lang. Letztere Form ist übrigens bei gesunden Bäumen die gewöhnlichere.

Der halbgeöffnete Kelch steht in einer sanften Einsenkung, die manchmal mit feinen Falten oder auch beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist, die bisweilen über die Frucht hinwegziehen und derselben ihre Rundung etwas unterbrechen.

Der sehr starke Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer engen, trichterförmigen Vertiefung, die bisweilen mit einem beulenartigen Fleischwulst umgeben ist.

Die Farbe der feinen, glatten und abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches bald (im Liegen) sich in ein blasses Citronengelb umwandelt.

Bei freihängenden Früchten erscheint auf der Sonnenseite in der vollen Zeitigung eine schöne Rosenfarbe, welche oft bei Spalierfrüchten aus einer sonnigen Lage lebhaft werden kann. Die mehrsten aber haben von diesem Roth keine Spur.

Außer diesen Kennzeichen ist die Schale mit sehr vielen feinen, gelbgrauen Punkten besetzt und zumal gegen den Stiel hin mit feinem Anflug von Rostfiguren und Rostflecken bezeichnet.

Die Frucht riecht bei voller Zeitigung sehr fein muskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnig, sehr saftreich, butterhaft schmelzend und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen, etwas rosenartigen Geschmack.

Die Reife der Frucht erfolgt im October und dauert gewöhnlich 3 — 4 Wochen, wo sie dann teig wird.

Der Baum wächst in der Baumschule nicht sehr rasch, erreicht im Alter keine besondere Größe und bekommt eine gerade aufsteigende, pyramidalische Krone, an welcher diese Birne vor allen andern zu erkennen ist.

Der Baum trägt sehr früh und gerne, taugt als Zwergbaum auf Quitten und bringt dann sehr große Früchte, sowie auch als Hochstamm auf Wildling.

Er verlangt durchaus guten tiefgründigen Boden und eine geschützte Lage, wenn er gute Früchte bringen soll; er gedeiht jedoch auch in geringerem Boden und selbst in rauhen Gegenden, wie im Odenwalde,

Digitized by Google

allein die Früchte erscheinen dort selten ausgebildet, werden steinig und sind selten butterhaft.

Dieser sehr schätzbare Baum ist über ganz Deutschland mit Recht verbreitet und allgemein gekannt. Er bringt eine kostbare Frucht, die zum ersten Rang des Tafelobstes gehört, als Marktwaare sehr gesucht ist und in keinem Gemüse- noch Obstgarten fehlen soll, weßhalb wir die Anpflanzung dieser Birne bestens empfehlen.

Diese Birne ist in unserer Baumschule öfters zu finden.

51. Aremberg's Butterbirne*). (Diel Forts. V. S. 159.)
Beurré d'Aremberg; in Dirnstein (bei v. Camuzi) in Rheinbaiern, im Heidelberger Garten und in verschiedenen Gärten und Baumschulen Deutschlands; so wie auch im Horticultur-Garten zu London.

Eine ansehnliche, mittelgroße Birne, die in der Form etwas wechselt und mit der grauen Herbstbutterbirne bisweilen etwas Aehnlichkeit hat.

Die Frucht ist meist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der stark erhabene Bauch sitzt in ⅔ der Länge gegen den Kelch, um den sich die Frucht kugelig abrundet und eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht noch gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt die Frucht schnell ab und bildet eine mehr oder weniger abgekürzte Kegelspitze, die bisweilen nur wenig abgestumpft ist.

Die kurzblättrige, oft blätterlose Blume sitzt in einer trichterförmigen Vertiefung, in der sich einige flache Rippen erheben, die über den Bauch flach hinlaufen und sich verlieren.

Der Stiel ist sehr kurz, dick, fleischig, weiß, ¼ Zoll lang und sitzt auf der Spitze in ein Grübchen eingedrückt, das von einem unebnen Fleischwulst umgeben ist.

Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün und wird bei der Reife gelblich grün. Sie ist mit einem zersprengten bräunlichen Rost überlegt, zwischen dem die Grundfarbe durchsieht. Der Rost ist besonders auf der Sonnenseite stark aufgetra-

*) Diese Birne ist nach dem Herzog von Aremberg so genannt. Wir verdanken dieselbe dem, durch seine langjährigen Reisen in Amerika und vielfachen neuen Pflanzenentdeckungen verdienten Herrn Hartweg, welcher dieselbe aus dem Horticultur-Garten zu London hierher sandte.

Digitized by Google

gen, so, daß die Grundfarbe nur stellenweise zu sehen ist. Eigentliche Punkte zeigen sich in der Grundfarbe zwar viele, allein sie sind meist vor dem Rost schwer zu unterscheiden.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaft zerschmelzend, und von einem gewürzhaften, herrlichen Muskatgeschmack begleitet.

Die Reife erfolgt im October und hält sich bis Ende November, ja bisweilen bis Neujahr.

Der Baum wächst langsam, wird nicht sehr groß und tragbar. Er verlangt einen sehr guten gebauten Boden und eine geschützte Lage, wenn die Früchte vollkommen und nicht steinig werden sollen.

Es ist eine vorzügliche Tafelbirne, die zum ersten Rang gehört und für den Gemüsegarten sehr empfohlen werden darf. Ihre Verbreitung ist jedoch nicht groß und ihr Name tritt erst in neuern Zeiten in den Obstcatalogen mehr und mehr auf.

33. Amanli's Butterbirne*) und Beurré d'Amanli; in den Baumschulen und Gärten, besonders in Frankreich.

Die graue Frucht ist sehr wechselnd in ihrer Form, bald schön birnförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, bald einer Junkerhansenbirne gleich, und 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit.

Der Bauch sitzt ⅔ der Länge der Frucht vom Stiel gegen den Kelch, wo er sich gegen denselben kugelig abrundet und gegen den Stiel gebogen zuspitzt.

Der Kelch sitzt in einer sehr seichten Einsenkung und ist mit platten Beulen umgeben, die sich platt gegen den Bauch hinziehen, sich verlieren und der Frucht kein unregelmäßiges Aussehen geben.

Der Stiel ist ¾ — 1 Zoll lang, sitzt auf der Spitze der Frucht, ist mit einigen feinen Fältchen umgeben und mit einem Fleischbutzen seitwärts gedrückt.

Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist citronengelb, welches aber durch einen Rostüberzug so gedeckt ist, daß dasselbe nur stellenweise herausſieht, mitunter aber auch gänzlich verschwunden ist.

---

*) Wir erhielten dieselbe aus dem Jardin royale zu Paris, durch den gegenwärtigen Kais. Königl. Oestreichischen Hofgärtner Herrn Antoin.

Digitized by Google

In dem Rostüberzuge sind eine Menge hellgraue hieroglyphenartige Punkte, welche das Aussehen haben, als wäre der Rostüberzug aufgesprungen und welche die Frucht rauh anzufühlen machen.

Das Fleisch ist weiß, etwas körnig, sehr saftig, schmelzend und zukkerartig süß, ähnlich der grauen Butterbirne.

Die Reife erfolgt im halben September und dauert bis in den October, auch schon bis November, wo die Frucht, wenn sie nicht zur rechten Zeit benutzt, teigig wird.

Ueber die Vegetation des Baumes haben wir noch keine genügende Erfahrung, da wir nur im Besitz von einem jungen Exemplar sind; allein wir vermuthen, daß dieselbe gleich wie bei der grauen Butterbirne ist.

Die Frucht schmeckt sehr angenehm, gehört in den ersten Rang der Tafelbirnen mit butterhaftem Fleisch und darf deßhalb in jeden Garten aufgenommen werden.

56. Diel's Butterbirne*); (Diel XIX. S. 70.) im Heidelberger Garten, in Neustadt bei Dochmal (Rheinbaiern), Eßlingen, Stuttgart und Hohenheim (Würtemberg) und in verschiedenen Gärten.

Beurré Diel; in den Obstsammlungen.

Eine auf Zwergbäumen sehr große und selbst auf Hochstamm noch ansehnlich große späte Herbstbirne, von 2 — 3 Zoll Breite, und 2½ — 3 Zoll Höhe.

Sie ist in ihrer Form länglich, ziemlich eiförmig, oft einer weißen Butterbirne, bisweilen aber auch einer Sommerapothekerbirne ähnlich. Der breit erhabene Bauch sitzt über der Mitte gegen den Kelch hin, um den sich die Frucht flach abrundet, so, daß dieselbe darauf aufsteht; gegen den Stiel hin nimmt der Bauch schnell ab und endet in eine stumpfe Spitze. Die Frucht ist auf der einen Seite meist höher als auf der andern.

Der starke, meist geschlossene und langdauernde Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung und ist bald mit feinen, bald auch mit größern Beulen umgeben. Auch sieht man vom Kelch aus einige flache,

*) Diese Birne wurde von Herrn van Mons in Brüssel aus Kern erzogen und nach dem Herrn Diel getauft.

Digitized by Google

rippenartige Erhabenheiten, die über die Frucht hinziehen, dieselbe aber nicht verunstalten.

Der starke holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einer Vertiefung, die schön ausgerundet, manchmal aber auch mit Erhabenheiten umgeben ist.

Die Farbe der etwas lederartigen, trockenen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches mit der vollen Zeitigung schön Citronengelb wird und woran man keine Spur von Röthe wahrnimmt.

Die zahlreichen Punkte gehen meist in Rostflecken über, die sich besonders gegen den Stiel zusammenziehen und einen vollkommenen Rostüberzug bilden.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht, wenn sie spät abgenommen wird.

Das Fleisch ist schön weiß, vor der vollen Reife etwas körnig, reif butterhaft schmelzend, überfließend von Saft, sich im Munde ganz in denselben auflösend und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, ohne Beimischung von einer hervorstechenden Säure.

Das Kernhaus ist sehr klein. Die Kammern sind klein und enthalten kleine und bisweilen nur einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende November und dauert den Dezember hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß. Er verlangt einen tiefgründigen Boden im Garten und ist sehr fruchtbar.

Die Verbreitung dieser schönen Birne erstreckt sich unseres Wissens nur über Gärten.

Sie ist eine vorzügliche Tafelfrucht vom allerersten Rang, die besonders als Zwergbaum auf Quitten veredelt für den Gartenbau sehr zu empfehlen ist.

57. Graue Dechantsbirne; (Diel V. S. 65.) bei Lohr in Franken.

Doyenné gris; in Frankreich und mitunter in deutschen Baumschulen.

Kaiserbirne; in Kichlingsbergen
Zuckerbirne; ebendaselbst
Butterbirne; Ettenheim
Winterbirne; in Niederhausen
Bergamotte; in Britzingen
Citronenbirne; in Müllheim

} im badischen Oberland.

Digitized by Google

Die Form der Frucht ist ganz gleich mit der weißen Herbstbutterbirne und gäbe man dieser den schönen, zimmtfarbigen Rostüberzug, so hätte man eine wahre graue Dechantsbirne; nur bleibt sie etwas kleiner.

Die Frucht ist gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch.

Der Bauch sitzt höher nach dem Kelch, als nach dem Stiel und rundet sich nach ersterem nicht schnell, sondern immer nur sanft ab und geht in eine platte Fläche über. Nach dem Stiel dagegen endiget sie sich entweder stumpf zugerundet, oder mit einer stumpfen Spitze.

Der Kelch ist geschlossen und steht in einer etwas flachen Einsenkung, welche eben ist, obgleich die Frucht durch einige Erhabenheiten an ihrer Rundung etwas verliert.

Der Stiel ist stark, $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ Zoll lang und sitzt in einer ziemlich tiefen, engen Höhle, die mit einigen beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist.

Die Farbe der sehr feinen, dünnen und glatt anzufühlenden Schale ist ein mattes Hellgelb, welches aber nie oder nur selten rein zu sehen ist, da die ganze Schale mit einem dünnen, glatten, fuchsröthlichen oder zimmtfarbigen, rostfarbigen Ueberzug bekleidet ist, der aber an den meisten Stellen nur wie verwaschen aussieht, um die gelbe Grundfarbe gleichsam nur trüb zu machen. Am stärksten ist dieser rostähnliche Ueberzug um die Kelch- und Stielwölbung.

Auf der Sonnenseite hat die Schale öfters eine etwas schillernde Goldfarbe, welche sich manchmal selbst zu einer wahren Röthe erhebt. Außerdem sieht man noch sehr viele feine Punkte von derselben Farbe.

Die Frucht hat fast keinen Geruch.

Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, durchaus schmelzend und butterhaft und ganz von dem nemlichen rosenartigen, erfrischenden Geschmack, wie die weiße Butterbirne.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind geräumig und enthalten schöne, vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Zeitigt im halben bis Ende October und dauert 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt vieles, feines Holz und hat viel Aehnlichkeit in seinem Wuchse mit der weißen Butterbirne. Er ist sehr fruchtbar und trägt frühzeitig.

Digitized by Google

Der Baum verlangt einen sonnigen geschützten Standort und tiefgründigen guten Boden.

Die Verbreitung dieser Birne scheint nicht sehr groß zu sein und wir haben sie vorzugsweise in der Umgegend von Freiburg gesehen, wo sie aus den Elsaßer Baumschulen herüber gekommen zu sein scheint.

Eine sehr köstliche Tafelfrucht vom ersten Rang, die für jeden Garten zu empfehlen ist.

58. Boses frühzeitige Flaschenbirne*). (Diel B. XXVII. S. 186.

Calebas und Flaschenbirne; in Wachenheim, im Heidelberger Garten, und in vielen deutschen und französischen Gärten und Baumschulen.

Gelbroster; Gerabronn in Würtemberg.

Calebasse-Passe Bose, in den französischen Gärten.

Eine in ihrer Vollkommenheit ansehnlich große, sonst nur mittelmäßige, in Form sehr wechselnde Birne, die 3½ Zoll lang und 2 Zoll breit, kleinere Früchte auch nur höchstens 3 Zoll lang.

Der Bauch sitzt ¾ Theile vom Stiel gegen den Kelch, nach dem er sich rund abwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht nicht stehen kann; nach dem Stiel nimmt der Bauch schnell ab und endigt mit einer kegelförmigen, oft nur wenig abgestumpften Spitze.

Der Kelch ist offen, mit steifen, aufrechtstehenden Spitzen, sitzt in einer unbedeutenden Vertiefung, die mit Beulen umgeben ist, welche die Fläche schief machen.

Die ganze Frucht ist mit mehr oder weniger Beulen umgeben, welche dieselbe etwas uneben machen.

Der starke, holzige Stiel ist ¾ bis ein Zoll lang und sitzt in einem kleinen Grübchen, mit einem Fleischwülstchen an der Basis umgeben.

Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist gelblich grün und wird bei der Zeitigung gelb, allein man kann nur wenig davon sehen, weil ein zimmtartiger Rost oft die ganze Schale umzieht. Eigentliche Röthe bemerkt man dabei keine. Die Punkte sind sehr zahlreich, die Frucht gleichsam damit übersäet und rostfarbig.

*) Ist nicht mit der Calebase musquée zu verwechseln, welche im November reift und eine Winterbirne ist, während diese zu den Herbstbirnen gehört.

Digitized by Google

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, ganz zergehend und von einem angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmäck.

Reift Anfangs October und hält sich 14 Tage lang.

Der Baum wächst lebhaft, trägt bald und reichlich, scheint keine große Verbreitung zu haben und ist wahrscheinlich nur in Gärten und Obstfortimenten zu finden.

Eine vortreffliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht vom ersten Rang.

59. Forellenbirne*). (Diel XII. S. 51.) in Dirmstein bei von Camuzi (Rheinbaiern), Wächtersbach und auf der Rosenhöhe bei Darmstadt, im Heidelberger Garten, Eßlingen, Tübingen, Einsiedel und Ilshofen (Würtemberg), und in vielen deutschen Baumschulen.

Gelbe Forellenbirne; bei Wertheim am Main.

Winterbergamotte; bei Orb (Franken).

Wintermuscateller; bei Lohr (Spessart).

Poire truite; bei Hoffmann in Gebweiler (Elsaß) und in den verschiedenen deutschen und französischen Baumschulen.

Eine durch ihre Röthe und Bezeichnung sehr schöne, ins Auge fallende Birne, die meist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit ist.

In ihrer Form ist sie etwas veränderlich, selbst wenn mehrere Früchte beisammen sitzen, wie dieses oft der Fall ist. Die gewöhnlichste Form ist indessen die kegelförmige, bei der der Bauch stark gegen den Kelch sitzt und sich um denselben in eine platte Ebene, auf der die Birne aufsitzt, abrundet, während dem die Birne gegen den Stiel kegelförmig zulauft und mit einer stumpfen Spitze, deren eine Seite meist höher als die andere ist, endet.

Der kleine hartblättrige Kelch sitzt bald in einer etwas engen, seichten, bald auch wieder in einer ziemlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich einige Erhabenheiten zeigen, die etwas rippenartig über den Bauch hinwegziehen und die Rundung unterbrechen.

Der Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einem kleinen, bisweilen auch fehlenden Grübchen wie eingesteckt. Die Endspitze ist schief und auf der einen Seite höher als auf der andern, wodurch der Stiel häufig schief auf die Seite gedrückt erscheint.

*) von den vielen Punkten, mit denen diese Birne übersäet ist.

Digitized by Google

Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Saatgrün, welches mit der Zeitigung ein ungemein schönes Citronengelb wird, wobei oft die halbe Sonnenseite mit einem schön glänzenden Braunroth, welches bei der vollen Zeitigung zinnoberroth wird, verwaschen ist, was jedoch bei beschatteten Früchten unbedeutend auftritt oder auch gänzlich fehlt.

Die Punkte, die sehr zahlreich über die Frucht verbreitet sind, sind hellgrau und öfters mit rothen Kreischen eingefaßt; dabei finden sich oft schwarzbraune Rostflecken, bisweilen mit ähnlichen Einfassungen, welche Bezeichnung mit Recht die Veranlassung zu der Benennung Forellenbirne gegeben hat.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt, wenn sie nicht zu früh abgenommen wird, nicht.

Das Fleisch ist schneeweiß, riecht sehr angenehm und ist fein, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend und von einem gewürzhaft erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas von Alant oder einer Melone hat.

Die Frucht reift im November und dauert bis Dezember.

Der Baum wächst sehr schnell, hat eine mittlere Größe, verlangt tiefen, gebauten Boden und eine gute Lage, wenn die Früchte vollkommen ausgebildet erscheinen sollen.

Die Verbreitung der Forellenbirne scheint sich bis jetzt nur über einzelne Gärten und Baumschulen zu erstrecken. Diel hält sie für eine deutsche Birne, die in Sachsen erzeugt worden sein mag.

Sie gehört zum Tafelobst vom ersten Rang und darf wegen ihrer besondern Schönheit und Güte für Gärten allgemein empfohlen werden.

60. Amalie von Brabant*).

Amalie. Diel Fortsetzung Band XXIV. S. 118. und Deutschlands Kernobstsorten Band 2. Heft 12. Tafel 76.

Eine ungemein schöne, große Tafelbirne, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, die von Form zwischen einer Winterchristenbirne und einer weißen Butterbirne steht.

*) Wir erhielten diese köstliche Birne von Herrn Professor Lumbe in Prag, allein sie stimmt nicht in allen Theilen mit der Beschreibung in dessen Kernobstsorten (Band II. Heft 12. Tafel 76.) überein. Jedoch zweifeln wir nicht, daß unsere Frucht, die in der Form sehr wechselt, dieselbe ist.

Digitized by Google

Der erhabene Bauch sitzt ⅔ der ganzen Länge nach dem Kelch, um den sich die Frucht halbkugelig abrundet und eine Fläche bildet auf der dieselbe aufsteht. Nach dem Stiel nimmt die Frucht schnell ab, hat meist nur auf der einen Seite eine starke Einbiegung und endigt in eine stumpfe, kegelförmige Spitze.

Der dauerhafte Kelch ist offen und sitzt bald in einer ansehnlich tiefen, bald in einer flachen Einsenkung, die meistens eben, häufig aber auch mit flachen Rippen umgeben ist, die aber nicht weiter über die Frucht hinziehen.

Der Stiel ist stark ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer seichten Höhle, die mit mehreren Fleischbeulen und starkem Rostanflug umgeben ist.

Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün und bei der Zeitigung hohes Citronengelb ohne irgend eine Röthe. Die Schale ist mit vielen Punkten besprengt, die in braune Roststecken häufig übergehen, welche sich gegen den Stiel so ausbreiten, daß sie um denselben einen förmlichen Rostanflug bilden.

Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, butterhaft schmelzend und hat einen ungemein starken, angenehmen, süßen Geschmack.

Das Kernhaus hat keine hohle Achse. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten nur einzelne, häufig unausgebildete, lange Kerne.

Die Frucht welkt nicht, hat keinen Geruch, reift Anfangs November und dauert gewöhnlich bis Ende November.

Der Baum verlangt Gartenboden und eine geschützte Lage; er wächst sehr schnell und gedeiht vorzugsweise auf der Quitte.

Die Verbreitung dieser Birne scheint noch sehr gering zu sein, obgleich sie verdient, in jeden Garten aufgenommen zu werden.

Die Frucht gehört zum ersten Rang der Tafelbirnen mit schmelzendem Fleisch und ist in jeder Beziehung eine Zierde der Tafel.

61. Lange grüne Herbstbirne*). (Diel V. S. 118.)

Grüne Winterbutterbirne; zu Bodmann am Bodensee.

Butterbirne oder Maulbusch; in Hasmersheim am Neckar.

Schmalzbirne und Herbstwasserbirne; in verschiedenen Gegenden von Deutschland.

---

*) Diese Birne macht den Uebergang von den Sommerbirnen, da sie meist, besonders in warmen Jahren im September reift. Allein sie dauert doch immer bis in den Oktober und ist deßhalb den Herbstbirnen beizuzählen.

Digitized by Google

Maulbusch; Ehingen (Würtemberg).
Verte longue und Mouille bouche d'automne; in den französischen und deutschen Baumschulen und Gärten.
Grüne Herbstsaftbirne; bei Darmstadt.
Deutsche Muscatellerbirne; Dürkheim (Rheinbaiern).
Cuisse Madame; in Freinsheim (Rheinbaiern).

Die Frucht ist von mittlerer Größe, 2¼ Zoll lang, 1½ bis 1¾ Zoll breit, länglich, etwas eiförmig.

Der Bauch liegt mehr gegen den Kelch als in der Mitte, rundet sich gegen denselben sanft ab, während gegen den Stiel die Frucht in eine conische Spitze sanft übergeht. Der sternförmige Kelch liegt flach auf oder sitzt in einer kaum merklichen Vertiefung, die mitunter mit einigen, fast unmerklichen Beulen umgeben ist. Der Stiel ist gebogen, 1¼ Zoll lang, ziemlich stark, in die Frucht eingesteckt und von einem erhabenen Höcker seitwärts gedrückt.

Die Farbe der sehr zarten, (abgerieben) glänzenden Schale ist grasgrün, welches bei der Zeitigung etwas heller wird. Selten sieht man röthlichen Anflug und dieses nur bei sehr besonnten Früchten. Die Schale ist dicht mit weißgrauen, gleich großen Punkten besetzt und um die Kelchwölbung sieht man bisweilen Spuren von Rostanflug.

Die Frucht hat etwas feinen Geruch, der aber nur bei der vollen Reife bemerklich ist.

Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist mattweiß von Farbe, feinkörnig, sehr voll Saft, zerfließend im Mund und einem köstlichen, rosenartigen, gewürzhaften Geschmack, der sich bald wieder im Munde verliert. Diesen Geschmack hat sie jedoch nur im guten Boden und in guter Lage.

Die Reife erfolgt im halben September und die Dauer ist gewöhnlich 3 bis 4 Wochen. Der Baum wächst sehr schnell, trägt früh und ist überhaupt sehr fruchtbar. Die Krone wächst strack in die Höhe und breitet sich wenig aus.

Der Baum eignet sich mehr dem Obstgarten in geschützter Lage, als dem Felde an. Auch verlangt er einen tiefgründigen, guten Boden, wenn er gute und feinschmeckende Früchte tragen soll.

Die Frucht gehört mehr zum Tafelobst und zum frischen Genuß, wozu sie aber vorzüglich ist, und kann zum ersten Rang gezählt und deßhalb empfohlen werden.

Digitized by Google

Die Verbreitung ist in Deutschland ziemlich allgemein, allein sie fehlt noch in solchen Gegenden, wo niemals für den Obstbau etwas geschehen ist; sie ist rein französischer Abkunft und in Frankreich häufiger zu finden als bei uns.

62. Schweizerhose*). (Diel V. S. 126.)

Gestreifte bunte Herbstbirne; streifigte lange grüne Schweizerbirne, gestreifte Schweizer- oder Schmalzbirne, Schweizerbirne und gestreifte lange Grünbirne; bei verschiedenen deutschen Pomologen.

Schweizerbergamotte; in Bruchsal (Baden), Oehringen (Würtemberg), Werneck (Franken).

Gestreifte Saftbirne; in Dürkheim (Rheinbaiern).

Lotterhosen; bei Schliengen (Baden).

Schweizerhosenbirne; in Bodmann am Bodensee, Müllheim, Schelzberg, Oberkirch (Baden) und zu Wolfsmünster (Franken).

Gestreifte Schweizerhose; bei Fechenbach am Main.

Kümmerlingsbirne**); bei Kreuzwertheim am Main.

Gurkenbirne; bei Wieblingen, Schrießheim, Eschelbrunn (Baden) und in Würzburg.

Gukumernbirne; bei Grumbach, Adersbach, Daisbach, Hasmersheim, Schatthausen, Schriesheim und Wieblingen (Baden).

Melonenbirne; bei Oehringen (Würtemberg).

Herbstsaftbirne; bei Darmstadt.

Bergamotte rayée und B. Suisse; in Oberkirch (Baden) und unter letzterem Namen auch in Speier.

Bergamotte Suisse panachée; bei Landau.

Herbst-Mouillembusch; bei Bruchsal.

Verte longue panachée; in Geb- und Bollwiller, so wie überhaupt in Frankreich und auch in vielen Gärten und Baumschulen in Deutschland.

Poire brodée und verte longue suisse; weitere Benennungen in Frankreich.

Bonte oder gestreepte lange Bergamotte; in Holland.

Diese Birne unterscheidet sich von der langen gemeinen Herbstbirne lediglich nur durch die gestreiften Früchte; die Grundfarbe ist hellgrün und wird bei der Zeitigung blaßgelb. Bei beschatteten Früchten beson-

---

*) Von den gelben Streifen, mit welchen die Frucht vom Kelch gegen den Stiel hin überzogen ist. Ist aber nicht mit der St. Germaine panachée zu verwechseln, welche zu den Winterbirnen gehört. Sie ist jedenfalls eine Spielart von der vorgehenden Langen grünen Herbstbirne.

**) Von Kummern oder Gurken abgeleitet.

Digitized by Google

ders wechseln hellgelbe Streifen mit grünen ab, während die Streifen bei besonnten Früchten mehr rosen- und auch dunkelröthlicher sind. In schlechten Jahrgängen findet man bei manchen Bäumen Früchte ohne Streifen und ganz ähnlich der langen grünen Herbstbirne, in welchem Fall die Früchte meist auch wässerig und gering schmecken.

Die Frucht riecht sehr angenehm, ist fein müskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, voll Saft, butterhaft schmelzend und von einem sehr angenehm zuckerartigen Geschmack.

Auch die jungen Zweige sind hier und da gestreift.

Die Reife erfolgt in der letzten Hälfte des Septembers und dauert 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst in der Jugend ziemlich schnell grade in die Höhe mit pyramidalischer Krone, ist sehr tragbar; eignet sich aber meist nur in den Garten mit gutem Boden, wenn die Früchte schön werden sollen. Ein volltragender Baum nimmt sich durch die schöngestreiften Früchte sehr schön aus und ist schon in dieser Hinsicht, so wie auch wegen der Früchte, die zum ersten Rang des Tafelobstes gezählt werden, für Gartenanlagen zu empfehlen.

63. Markgräfin; (Diel V. S. 132.) zu Neustadt a. d. Haardt (bei Dochnahl), Würzburg (im Hofgarten), Heidelberg (im botan. Garten), Mainz und in vielen deutschen Gärten und Baumschulen.

Marquise; in Frankreich, bei den Pomologen und in vielen deutschen Gärten und Baumschulen.

The Marquise- oder Marchioness-Pear, in England.

Markisinne; in Holland.

Eine große, der Winterbutterbirne ähnliche Birne, deren Länge 3 Zoll und Breite 2½ Zoll und bei Spalierfrüchten noch mehr beträgt. Die Frucht wechselt nach Boden, Lage und Erziehungsart gar sehr und ist häufig in Baumschulen unrichtig bestimmt oder wird mit andern Birnen verwechselt.

Der Bauch sitzt meist über der Hälfte der Frucht gegen den Kelch, nach welchem sich derselbe meist platt, bisweilen auch mehr spitz abrundet. Nach dem Stiel hin nimmt die Frucht ab und endet wie bei der Bon Chretien d'hiver (Winterbutterbirne) in eine schnell abnehmende stumpfe Spitze. Diese Einbiegung ist jedoch häufig mehr oder weniger einseitig, wodurch die kegelförmige Spitze oft wie gebogen aussieht.

Digitized by Google

Der Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die ziemlich eben ist, allein am Rande derselben erheben sich beulenartige Erhabenheiten, die über die Frucht hinwegziehen und dieselbe ungleich machen.

Der stark gebogene, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt in einem kleinen Grübchen, das durch einen Fleischwulst, der am Rande herum liegt oder statt dessen durch einige erhabene Fleischfalten gebildet ist.

Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein helles, schönes Grün, welches mit der Zeitigung gelblich wird. Selten ist die Sonnenseite geröthet; dagegen ist die Schale überall mit sehr vielen feinen, dunkelgrünen, auch bräunlichen Punkten besetzt, welche regelmäßig vertheilt sind. Kleine Anflüge von Rost finden sich besonders um den Kelch vor.

Die Frucht riecht wenig und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus körnig, voller Saft, butterhaft schmelzend und von einem erhaben zuckerartigen Geschmack, der etwas Aehnliches mit der grauen Herbstbutterbirne hat.

Die Frucht reift Anfangs November und dauert oft bis gegen Neujahr.

Der Baum wächst kräftig, wird ziemlich stark, bekommt eine ausgebreitete Krone und ist sehr fruchtbar. Er liebt einen warmen fruchtbaren und gebauten Boden, gute Lage und gehört deßhalb meist nur in Gärten.

Die vortreffliche, große Frucht gehört zum ersten Rang der köstlichen Herbstbirnen, die in Bezug auf die Reife zwischen die graue Herbstbutterbirne und die graue Hermannsbirne hineinfällt und dadurch eine schöne Lücke im Obstgewölbe ausfüllt.

Diese Birne ist meist nur in Gärten, Obstsammlungen und Baumschulen zu finden und hat keine so große Verbreitung, als ihr nach ihrem Werth gebührt.

Die Zwergbäume bringen sehr große Früchte, welche die von den Hochstämmen bei weitem übertreffen.

64. Marie Louise; in den Pariser Gärten, im Heidelberger Garten und in den Catalogen der Handelsgärtner.

Eine köstliche Butterbirne, von der wir aber keine genaue Beschreibung geben können, da wir in diesem Jahr keine Frucht bekamen und

Digitized by Google

bei den Pomologen, so weit sie uns bekannt sind, die Beschreibungen fehlen.

Die Birne ist von Form einer großen, dickbäuchigen grünen Hermannsbirne gleich; sie hat angenehm feines, schmelzendes Fleisch, das beinahe das von der weißen Butterbirne übertrifft.

Die Reife erfolgt im halben September und die Dauer erstreckt sich höchstens in den halben October, wo sie dann ganz morsch und teig wird.

Die Verbreitung erstreckt sich hauptsächlich über die Pariser Gärten, von wo sie im Herbste in großen Massen auf die dortigen Märkte gebracht und das Stück mit 2 Sous bezahlt wird.

Sie ist eine der köstlichsten Tafelfrüchte vom allererstен Rang, die auf Zwergbäumen, auf der Quitte erzogen den edelsten Geschmack und das feinste, schmelzende Fleisch hat.

Auf Hochstamm taugt diese Birne nicht, indem sie dort bedeutend an Güte verliert.

Sie verlangt feinen Gartenboden und eignet sich hauptsächlich nur in den gebauten Boden im Gemüsegarten, wenn die Früchte recht edel werden sollen, wohin wir sie bestens empfehlen wollen.

Sie ist bei den Herren Baumann in Bollwiller im Elsaß, woher wir sie früher erhielten, ächt zu bekommen.

65. Große grüne Mailänderin; (Diel Fortf. V. S. 185.) im Heidelberger Garten*).

Miland grand; in Frankreich.

Grote Milan; in Holland.

Eine ansehnlich große, hochaussehende, späte October- oder Novemberbirne, häufig 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, die Aehnlichkeit mit einer Winterchristenbirne hat.

Der dicke Bauch sitzt meist $^3/_4$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sich derselbe abrundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht noch aufsteht. Nach dem Stiel macht der Bauch eine Einbiegung und endigt mit einer dicken, starkabgestumpften Kegelspitze; bisweilen ist die Einbiegung so merklich, daß die Birne wie eingeschnürt aussieht.

Der Kelch mit seinen oft lang zugespitzten Kelchblättchen ist offen,

*) Wir erhielten diese kostbare Birne durch Herrn Professor Lumbe in Prag aus der Freiherrlich von Aehrenthal'schen Sammlung daselbst.

Digitized by Google

bisweilen geschlossen und sitzt in einer oben weiten, aber sehr spitz und tief zugehenden, trichterförmigen Einsenkung, die am Rande mit etwas flachen Erhabenheiten besetzt ist, welche über den Bauch hinziehen und demselben seine Rundung benehmen.

Der starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Fläche in einem Grübchen wie eingesteckt; bisweilen erhebt sich ein Fleischwulst, der dann das Grübchen zum Theil ausfüllt und den Stiel auf die Seite drückt.

Die Farbe der etwas lederartigen Schale, ist vom Baum schön hellgrün, wird aber bei der Reife hellgelb, ohne daß man eine Röthe auf der Sonnenseite bemerkt, jedoch nimmt man bei vielen Früchten eine Art röthlich verwaschener Streifen, die gegen den Stiel hinziehen, wahr, die aber meist fast unmerklich sind. Beim Abreiben wird die Schale glänzend.

Punkte finden sich sehr viele vor, allein sie sind äußerst fein und oft kaum zu erkennen.

Das Fleisch ist weiß, körnig, überfließend von Saft, ganz im Munde zergehend und von einem angenehmen, gewürzhaften, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der etwas Aehnliches mit der Grafanne hat.

Das Kernhaus hat eine lange, schmale, hohle Achse und ist klein, die Kammern sind eng und enthalten nur wenige Kerne, die spitz eiförmig und hellzimmtfarben sind.

Die Frucht hat keinen Geruch, welkt nicht, zeitigt gegen Ende October und dauert dann 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Höhe und bekommt eine schönbelaubte Krone. Vorderhand kennen wir das Gedeihen dieses Baumes nur in Gärten und in guten Böden und da wir noch keine Gelegenheit hatten, ihn wo anders zu sehen, so scheint diese Birne nur wenig verbreitet zu sein. Auf Quitten veredelt dauert sie nicht lange.

Die Mailänderin ist eine vortreffliche Herbsttafelbirne vom ersten Rang, die von den Butterbirnen in ihrer Güte nicht übertroffen wird, weßhalb wir sie dem Gartenbesitzer für gute Lagen und Böden sehr empfehlen.

Digitized by Google

66. Ludwig des XII. Birne*); im Heidelberger Garten.

Eine mittelgroße, schöngeformte Herbstbirne, meist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit.

Der Bauch sitzt über der Hälfte der Frucht gegen den Kelch, nach welchem sich derselbe in eine Platte kugelig abrundet, auf der die Frucht noch aufsteht; gegen den Stiel zu biegt sich der Bauch allmählig ein und geht dann in einen spitzen Kegel über.

Der grüne, bleibende Kelch sitzt in einer sanften Einsenkung, die mit unbedeutenden Unebenheiten umgeben ist.

Der Stiel sitzt auf der Spitze der Frucht und ist mit mehreren Fleischhöckern umgeben, wodurch der Stiel mit der Frucht verwachsen ist. Er ist stark 1 Zoll lang und hat an seiner Basis verschiedene Fleischansätze.

Die Schale ist sehr glatt, abgerieben glänzend und bei der Reife grünlich gelb, mit vielen kleinen Punkten, die oft verschwinden und meist mit einzelnen Rostfiguren bezeichnet.

Charakteristisch sind die vielen Vertiefungen, die wie Eindrücke auf der Schale erscheinen und der Birne ein eigenes unebenes Aussehen geben.

Das Fleisch ist weiß, etwas körnig zart, saftig und von einem fein zuckerartigen, gewürzhaften Russeletgeschmack.

Die Reife erfolgt Anfangs October und dauert einige Wochen.

Da wir die Birne erst kurze Zeit besitzen und keine Beschreibung von ihr vorliegt, so können wir über die Vegetationsverhältnisse nichts sagen, sondern müssen sie vor der Hand zu den Gartenbäumen zählen.

Im Werth gehört sie zum ersten Rang der Tafelfrüchte und darf als solche bestens empfohlen werden.

67. Gute Louise. (Diel V. S. 215.)

Louise bonne; in Wachenheim a. d. Haardt, im Heidelberger Garten, in Salem am Bodensee und bei Schmelz in Mainz.

Weißschalige Bergamotte und Weißschalz bei Heidelberg.

Weiße Schalbirne; Kirchheim bei Heidelberg und Schmelz in Mainz.

---

*) Wir erhielten diese Birne, die nirgends beschrieben ist, durch Herrn Professor Lumbe von Prag aus der Freiherrlich von Aehrenthal'schen Sammlung daselbst.

Digitized by Google

Verte longue; in Bruchsal und bei Gauch in Würzburg.
Neudörfer: in Großsachsen a. d. Bergstraße.
Winterkönigin; bei Schwend in Heidelberg.
Karmannsbirne; in Großsachsen*).
Glatte St. Germaine; bei Nack in Mainz.
Weiße Bergamotte; Gaiberg bei Heidelberg.
Merlet's Herrmannsbirne; bei Boyer in Schierstein im Rheingau.
Butterbirne; Dossenheim a. d. Bergstraße.
Fundling; bei Wertheim am Main und bei Hornberg im Kinzigthal.
St. Germaine; Gelnhausen (Kurf. Hessen), bei Burkhard in Mainz.
Colmar; bei Stumpf in Auerbach (Gr. Hessen).
Französische Winterbirne; Ungstein in Rheinbaiern.
Grüne lange Winterbirne; Fechenbach am Main.
Winterbergamotte; Randesacker bei Würzburg, Zweibrücken und Landau.
Bergamotte; Würzburg.
Englische Winterbergamotte; Weigolshausen bei Würzburg.
Winterbutterbirne; Wertheim am Main.
Winterbirne; Orb in Franken.
Glasbirne; Kreuzwertheim am Main.
Grüne Herbstbutterbirne; Oehringen.
Grüne Butterbirne; Werneck und Weickersheim in Franken.
Weinbirne; Kreuzwertheim am Main.
Grünbirne; Wolfsmünster in Franken.
Good Lewis Pear, Louise bonne Pear; in England.
Goode Louise Peer; in Holland.

Eine sehr beliebte, späte Herbst- oder mehr frühe Wintertafelbirne, von Form länglich eiförmig, bisweilen auch starkbauchig, am Spalier 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, auf dem Hochstamm 3 Zoll lang und 2 Zoll breit.

Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch, nach welchem sich die Frucht plattrund abwölbt. Nach dem Stiel endiget sie sich, ohne Einbiegung mit einer stumpfen, konischen Spitze, so daß die regelmäßigen Früchte etwas Kegelförmiges in ihrem Ansehen haben.

Bei etwas starkbauchigen Früchten nimmt auch die Wölbung nach dem Kelch stark ab und nach dem Stiel endiget sie sich mit einer kurzen, dicken, stumpfen Spitze.

---

*) Ist eine Verwechslung mit der St. Germaine, die dort Karmannsbirne (von Herrmansbirne entnommen) heißt.

Digitized by Google

Der starke Kelch ist offen, sehr dauerhaft und sitzt meist in einer seichten Einsenkung, die mit einigen flachen Beulen umgeben ist.

Der Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und sitzt oben auf der Spitze, meist durch einen Fleischbutzen schief gedrückt.

Die starke lederartige Schale ist anfänglich hellgrün und wird mit der Zeitigung nur hellgelblich oder weißlich grün; auch ist sie, und zwar nur selten mit einem röthlichen Anflug versehen, hat aber dagegen viele graue Punkte und häufig gegen den Kelch einen bräunlichen Rostanflug. Ebenso erscheinen besonders in feuchten Jahren oder bei feuchtem Standort schwärzliche Punkte auf der Schale.

Die Frucht riecht nur wenig und welkt nicht, wenn sie spät genug abgenommen worden ist.

Das Fleisch ist schön weiß, in schlechten Jahren oder bei schlechtem Boden oft steinig, saftvoll, ganz schmelzend, riecht sehr angenehm und hat einen ungemein erhabenen, süßen, muskatellerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind länglich, geräumig und enthalten mehrere schwarze, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis Dezember, wo sie durch die St. Germaine ersetzt wird.

Der Baum verlangt einen milden, gutgebauten Boden und eine geschützte Lage, wenn die Früchte schön werden sollen. Er kommt auf guten Feldern noch recht gut fort und bringt als Zwergbaum sehr große Früchte. Er wächst ziemlich stark, bildet eine schöne Krone, trägt sehr früh und fast jedes Jahr, was dieser Birne einen besondern Werth gibt.

Ihre Verbreitung geht durch das ganze südliche Deutschland, wo man sie aber mehr in den Gärten als auf den Feldern antrifft.

In magern und nassen Böden, sowie in rauhen Gegenden paßt dieser Baum nicht, weil er dort nur geringe und steinige Früchte bringt, vielmehr suche man für ihn einen feinen, milden Boden in möglichst guter Lage.

Die Birne ist vom ersten Rang und eignet sich vorzüglich auf die Tafel. Sie ist eine gute Marktwaare und in dieser Beziehung sehr einträglich.

Ist allgemein zu Anpflanzungen in guten Lagen zu empfehlen. Wir ziehen diese Birne ihrer Vorzüge wegen in unserer Baumschule häufig an.

Digitized by Google

Abtheilung II.

Saftreiche lange Herbstbirnen.

68. Ochsenherzbirne*); (Diel V. S. 292.) bei Ilshofen (Würtemberg).

Ochsenherz; bei Diel.

Coeur de boeuf; bei Trier.

Winterapothekerbirne; bei Crumbach in Baden und bei Handelsgärtner Mardner in Mainz.

Winterofficiersbirne; bei Dossenheim a. d. Bergstraße.

Lange bon Chretien d'hivèr; bei Randesacker unweit Würzburg.

Winterbestenbirne; bei Landau.

Officiersbirne; allgemeine Benennung an der Bergstraße, bei Schatthausen und andern Orten in der Umgebung von Heidelberg.

Ochsenbirne; bei Michelstadt im Odenwald.

Herbstfrankfurter-, Amelag- und Ramlattbirne; in der Umgegend von Weiler (Baden).

Stützenbirne; in Daisbach (Baden).

Rosenbirne; bei Achern (Baden).

Eine sehr große und ziemlich verbreitete, hellrothe Frucht, die 3½ bis 4 Zoll lang, 2 bis 3 Zoll breit und je nach dem Boden, Standort und Alter verschieden groß ist. Die Form ist birnförmig. Der hoch oben sitzende Bauch wölbt sich gegen den Kelch in eine sanft zugerundete Fläche gegen den Stiel hin gewöhnlich nur auf einer Seite ein und endigt sich in eine starke abgestumpfte Spitze, welche auf eine Seite gebogen ist, was die Frucht sehr charakteristisch bezeichnet.

Der halboffene Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung und ist mit einer oder mehreren beulenartigen Rippen besetzt, welche den Bauch nicht entstellen und uneben machen.

Der starke Stiel ist öfters unten fleischig, 1 Zoll lang und sitzt in einer kleinen Vertiefung, die mit einem oder einigen Fleischbeulen umgeben ist, welche denselben etwas schief drücken.

Die Grundfarbe der glatten Schale ist anfänglich hellgrün, wird bei der Zeitigung citronengelb, was aber oberflächlich betrachtet, nicht ins Auge fällt, weil die Frucht fast ganz mit einem trüben Roth überzogen ist, das häufig in breite rothe Streifen und bei der Reife in ein

*) Die Benennung Ochsenherz scheint von der rothen Färbung der Frucht herzurühren.

Digitized by Google

lebhaftes Roth übergeht, so daß die Frucht am Baume sehr feurig aussieht. Die Punkte sind im Roth hellgrau und sehr reich ausgestreut, während sie im Grün in eine Art Rostanflug übergehen.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, markig und sehr süß muskirt schmeckend.

Reift um Michaelis und dauert einige Wochen.

Der Baum wird sehr stark, bekommt eine ziemlich ausgebreitete Krone, ist fruchtbar, allein erst dann, wenn der Baum zu Kräften gekommen ist.

Auf den Märkten zu Mannheim und Heidelberg ist diese Frucht im Herbst, unter dem Namen Officiersbirne, häufig zu sehen. Sie gehört zu den vorzüglichen Wirthschaftsbirnen, dient zu diesem Gebrauch in der Oeconomie, wird aber vorzugsweise zum Schnitzen und bei Michelstadt im Odenwald zur Mußbereitung benutzt, wozu sie sich vorzugsweise eignet. Auch wird sie vom Landvolk gerne roh gegessen und kann in den zweiten Rang gesetzt werden.

Der Baum kommt im mildern Klima an Straßen, auf dem Felde und überhaupt überall fört; auch scheint derselbe ein ziemlich hohes Alter zu erreichen.

Abtheilung III.

Rauhfleischige lange Herbstbirnen.

69. Wörlesbirne*). Hoh. Cat. Nro. 189. bei Hohenheim, Zaberfeld, Enfingen, Besigheim, Gündelbach, Kleinsachsenheim, Offenburg, Freudenthal, Ludwigsburg, Stuttgart, Vaihingen, Hall und andern Orten in Würtemberg.

Eine kleine, schön geformte Birn, in Form der kleinen Blanquette (Schnabelbirne) nicht unähnlich. Die größte Breite ist an der obern Hälfte und beträgt ungefähr ¾ Zoll. Der Kelch sitzt in einer flachen Vertiefung und ist mit mehreren kleinen Beulen umgeben. Von der Wölbung um den Kelch rundet sich die Birn sehr kurz ab, gewöhnlich aber endigt sie nach einer schönen Einbiegung gegen den Stiel zugespitzt zu. Der Längedurchmesser beträgt 1 bis 1¼ Zoll. Der Stiel ist ½

*) von Herrn Lucas in Hohenheim beschrieben.

Digitized by Google

bis ¾ Zoll lang und steht in einer kleinen Vertiefung. Vom Baum ist diese Birn vollkommen grasgrün, welche Farbe sich später in ein Hellgelb verändert; nie ist eine Spur von Röthe zu finden. Die Schalenpunkte sind grau und zahlreich, doch klein und vorzüglich nur die Rostpunkte, die bei Stiel und Kelch hervortreten. Einzelne unregelmäßige Rostflecken und Rostanflüge sind nicht selten, und besonders in rauhen Lagen an jeder Frucht zu finden. Das Fleisch dieser Birn ist rein ungenießbar, sehr hart, körnig, aber eine Menge Saft von sehr zusammenziehendem Geschmack enthaltend.

Die Frucht reift Ende September oder Anfang October und hält sich nicht lange, sie wird in der Regel nach 14 Tagen schon teig, wobei die Schale eine grauliche Farbe annimmt.

Die Wörlesbirne wächst zu einem hohen und sehr dauerhaften Baum, mit hoher, schöner, leicht belaubter Krone und starken Aesten heran. Die Zweige sind reich mit Fruchtholz besetzt, welches so wie die Jahrestriebe, sehr fein ist, und letztere wachsen meistens bogenförmig. In der Baumschule hat diese Birne einen sehr schlechten, schwachen Wuchs und bildet, ähnlich der ächten Bratbirne, nie schöne kräftige Stämme, auch später ist ihr Wuchs langsam, ihre Tragbarkeit beginnt indeß schon frühzeitig. Diese Birn ist sehr geeignet, sowohl auf Feld, wie an Straßen gepflanzt zu werden, und gedeiht in hohen, rauhen Lagen sehr gut. In den Baumschulen wird sie häufig verlangt, ist jedoch selten in größerer Zahl zu erhalten, wegen ihrem langsamen und schlechten Wuchse.

Die Wörlesbirne ist äußerst tragbar, die kleinen Früchte hängen in Büscheln zusammen und der Baum gibt oft mehrere Jahre nach einander reiche Erträge. Diese Birne ist zwar noch nicht so allgemein, wie mehrere der andern Mostbirnen verbreitet, sie steht jedoch überall in sehr gutem Ruf und wird gern angepflanzt.

Die Benutzung ist lediglich zur Mostbereitung. Der Most wog nach Berg 1065, er ist hell, stark und recht haltbar. Als Mostbirne vom ersten Rang und der häufigsten Verbreitung werth.

70. Harigelbirne*). Hoh. Catal. Nro. 180. bei Böblingen, Eßlingen, Heilbronn, Ludwigsburg, Marbach, Stuttgart, Vaihingen, Weins-

*) von Herrn Lucas in Hohenheim beschrieben.

Digitized by Google

berg, Löwenstein, Oehringen, Rothweil, Tübingen, Urach, Hall, Kirchheim, Hohenheim und durch ganz Würtemberg und bei Bruchsal.

Diese sehr verbreitete Birn ist sowohl durch ihre Frucht als auch durch ihren Wuchs sehr leicht zu erkennen.

Die Frucht ist mittelgroß, ihre Länge beträgt 2¼ Zoll, die größte Breite von 1¾ Zoll ist an der obern Hälfte derselben. Der Form nach steht sie zwischen der echten Birn- und der Kegelform. Die Einbiegung zwischen der Wölbung und dem Stielende ist unbedeutend und die Frucht endigt sich dort mit einer abgestumpften, öfters beuligen Spitze. Die Kelcheinsenkung ist durch Erhöhungen unregelmäßig. Der Stiel ist 2 — 3 Zoll lang, dünn, wie eingedreht und mit feinen Falten umgeben. Die Farbe der Schale ist vom Baum weg hellgrün, ins Gelbe übergehend, die Sonnenseite trüb geröthet, wovon beschattete Früchte übrigens nichts zeigen. Bei voller Zeitigung ist die Schale schön goldgelb und das Roth, ein dunkles Lackroth, welches übrigens nie die ganze Hälfte der Frucht überdeckt und sich in verwaschenen Streifen und Punkten verliert. Die Schale ist ferner mit vielen grauen Punkten bezeichnet, welche im Roth mit dunkelrothen Kreischen umgeben sind. Auch zeigen sich, besonders um den Stiel und Kelch hellbraune Rostanflüge und Rostflecken nicht selten.

Das Fleisch ist weiß, etwas hart und ein wenig zusammenziehend, übrigens von einem gewürzhaften, nicht unangenehmen Geschmack. Die Reifzeit tritt Mitte October ein; nach acht Tagen auf dem Lager wird die Frucht zeitig und hält sich dann noch ungefähr 14 Tage, wo sie dann teig wird.

Die Harigelbirne wächst stark, wiewohl immer in gebogenen Zweigen, was besonders bei ihrer Erziehung in der Baumschule sehr lästig ist, indem man diese Birne ohne Pfahl nicht wohl gut in die Höhe bekommt. Die Krone bildet sich in einer hohen eiförmigen Gestalt und die Zweige erinnern an den Wuchs der Birke. Fruchtholz bildet sich in reicher Menge. Ausgezeichnet ist dieser Baum ferner durch seine lichtgrüne Belaubung und durch sein spätes Blühen. Der Baum wird groß, alt und ist sehr dauerhaft. Die Tragbarkeit ist sehr gut, in der Regel ein Jahr um das andere, dabei hängen die Früchte ziemlich fest und sind vom Baum weg nicht gut zum Essen. Für hohe und rauhe Lagen ist diese Birne besonders geeignet, und wird auch jährlich in

Digitized by Google

solchen häufig angepflanzt. Die Benutzung der Früchte ist theils zu Dörrobst, theils zum Mosten, und diese Birnen sind für beide Zwecke ausgezeichnet gut. Die gedörrten Schnitze haben einen sehr angenehmen gewürzreichen Geschmack, und der Most wird dem bekannten Bratbirnmost an die Seite gestellt. Nach Bergs und Härlins Wägungen wog der Most 1060.

Als Eßbirne gehört diese Frucht in den dritten, als Wirthschaftsbirne zum ersten Rang.

Ein Gleiches sagt auch Herr Mangold von Oehringen von dieser Birne mit der weiteren Bemerkung, daß sie bei keinem Landmanne fehlen sollte.

71. Kantenbirne. Bei Zwingenberg, Mörtelstein und Eberbach, so wie am Neckar und dessen Umgegend bei Adersbach und Neuenkirchen (Baden).

Pfundbirne; zu Handschuchsheim und Weiler (Baden).

Würgelbirne, Strangulirbirne, Strengling, Manabirne; bei verschiedenen Autoren.

Kannenbirne; bei Lahr im Breisgau.

Poire d'Etranguillon, Musette d'hiver; in Frankreich.

Eine deutsche Herbstkochbirne, die roh sehr würgt und deßhalb nicht frisch genossen werden kann. Sie ist 1¾ Zoll breit und 3½ Zoll lang.

Der Bauch sitzt weit oben gegen den Kelch, gegen den er sich kugelig abrundet; gegen den Stiel nimmt die Birne schnell ab und endet in eine lange stumpfe Spitze. Die Frucht sieht etwas gurkenartig aus.

Der Kelch ist klein und flach; der Stiel ist 1 Zoll lang und länger, mit dem Fleische verwachsen.

Die Schale ist durchaus goldgelb; das Fleisch derb und fest und der Saft zusammenziehend und würgend.

Die Reife erfolgt Anfangs October und ihre Dauer ist höchstens 14 Tage.

Der Baum wächst schnell, wird sehr stark und bekommt eine aufsteigende, ausgedehnte Krone. Er gedeiht in rauhen Gegenden auf Anhöhen, verschmäht aber gute Lagen nicht und ist ziemlich fruchtbar.

Die Früchte faulen bisweilen am Baum. Wegen den großen Früchten, die leicht heruntergeschlagen werden können, hütet man sich in einigen Gegenden diesen Baum an die Straße zu pflanzen.

Digitized by Google

Diese Birne ist hauptsächlich am Neckar, bei Tübingen, im badischen Oberlande, bei Basel und in der Schweiz verbreitet.

Sie liefert vorzügliche Schnitze und wird überall dazu mehr als zu Obstwein verwendet. Sie ist eine ausgezeichnete Wirthschaftsbirne, die aber wegen ihres Würgens nicht frisch, sondern nur teig genossen werden kann. Ist vom dritten Rang.

Ordnung III.

Abtheilung I.

Schmelzende lange Winterbirnen.

72. Grüne Hermannsbirne. (Diel V. S. 160.) in Hohenheim, Cannstadt, Ludwigsburg, Marbach, Stuttgart, Tübingen und Riedlingen (Würtemberg), Neustadt und Dürkheim a. d. Haardt, Darmstadt, Würzburg im Hofgarten, Fechenbach am Main.

Karmannsbirne; in Wieblingen, Kirchheim und bei Heidelberg.

Hermannsbutterbirne; Schierstein im Rheingau, bei von Boyer.

St. Germain; in Mainz, Bruchsal, Darmstadt, Meisenheim auf dem Hundsrück, Dürkheim a. d. Haardt, Eberbach a. Neckar, Heidelberg, Mannheim, Neckarzimmern, Hemsbach a. d. Bergstraße, Wachenheim und Speier in Rheinbaiern, Gebweiler im Oberelsaß, Kenzingen im Gr. Baden und in ganz Frankreich.

Schenscherme; in Handschuchsheim bei Heidelberg und Würzburg.

Jaune charmin; in Schriesheim a. d. Bergstraße.

Grüne Birne; Dossenheim a. d. Bergstraße.

Germain; bei von Kettelhold in Mannheim.

Schweighauserbirne; in Müllheim im Gr. Baden.

Wintergutechristenbirne; Bodmann am Bodensee.

Frankelerbirne; in Müllheim in Baden.

Birn grün; Schrießheim an der Bergstraße, Würzburg und Wolfsmünster in Franken.

Bergamotte; Müllheim und Heidelberg im Gr. Baden.

Winterbergamotte; Mutterstadt in Rheinbaiern, Schrießheim a. d. Bergstraße, Bruchsal, Kissingen, Mosbach am Neckar und Handschuchsheim a. d. Bergstraße.

Grüne Winterberimott; Schrießheim a. d. Bergstraße.

Winterbirne; Schrießheim a. d. Bergstraße.

Rübenbirne; Hasmersheim a. Neckar.

Tafelbirne; Breitenbronn im Odenwald und Bruchsal.

Bonne Louise; Bruchsal und Speier.

Digitized by Google

Wahre Louise; Neustadt a. d. Haardt.
Frühe St. Germain und grüne Charmé; in Speier.
Verte longue; Orb in Franken und Offenburg.
Verte longue de St. Germain; Achern im Gr. Baden.
St. Germain d'hiver; in Salem am Bodensee.
Cuisse Madame; Frankenthal in Rheinbaiern (bei Michel).
Colmarsbirne; Rosenhof a. d. Bergstraße.
Wald- oder graue gute Birne; Rosenhöhe bei Darmstadt.
Winterperlemutterbirne; Kronungen in Franken.
Grüne St. Germain; Lohr im Spessart.
Grüne Lange; Werneck in Franken.
Schafbeutelsbirne und Kröthbirne; Wolfsmünster in Franken.
Glasbirne; Oehringen.
Steinbokmar; in Würzburg bei Greis.
Lankack; Werneck in Franken.
Winterlonge; Lohr im Spessart.
Bergamotte non pareille; in Mainz.
L'Inconnue de la fare, Lafare und St. Germaine; in Frankreich.

Die Form dieser kostbaren Tafelfrucht ist lang, breitbauchig, in der Rundung unregelmäßig und oft unansehnlich. Eine schöne Frucht, namentlich vom Zwergbaum, ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang und mitunter noch größer.

Der Bauch sitzt meistens nach dem Kelch hin, doch oft auch mehr nach der Mitte; er nimmt allmählig nach dem Kelch ab und endiget mit einer stumpfen, häufig schiefen Fläche, auf der die Frucht selten aufsteht. Nach dem Stiel zu rundet sich der Bauch, meist aber nur auf einer Seite stark ab und geht in eine stumpfe Kegelspitze über.

Diese Birne ist überhaupt sehr ungleich und unregelmäßig, jedoch immer etwas buckelig und ihre Rundung stets uneben.

Der Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die meist mit beulenartigen Erhöhungen umgeben ist und die sich unregelmäßig und oft beulenartig über die Frucht hin verlaufen.

Der starke, holzige Stiel ist meist 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze auf und ist von einem Beulen, der die Spitze ungleich macht, meist auf die Seite gedrückt.

Die etwas fein rauh, oder eigentlich uneben anzufühlende Schale ist anfänglich ein schönes Grasgrün, das mit der Zeitigung blaßgelb, oder grünlichgelb wird, ohne daß eine Spur von röthlichem Anflug auf der Sonnenseite wahrgenommen wird.

Digitized by Google

Die Schale ist ferner mit einer Menge feiner, graubräunlicher Punkte bekleidet, die gegen den Kelch und den Stiel in Rostanflüge und Rostflecken sich verwandeln.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt in guten Kellern selten.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, um das Kernhaus meistens steinig, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend und von einem sehr erquickenden, angenehmen Geschmack, der in gutem warmen Boden durch die feinste muskatellerartige Citronensäure erhoben wird.

Das Kernhaus hat eine hohle Achse. Die Kammern sind lang und geräumig und enthalten lange Kerne.

Die Frucht reift gewöhnlich im November und Dezember, hält sich bis Neujahr und auch länger, wenn dieselbe recht spät vom Baum abgenommen wird, was bei dieser Birne Grundbedingung ist, wenn dieselbe einen feinen Geschmack erlangen soll.

Diese Frucht folgt auf die gute Luise und wird durch die Virguleuse ersetzt.

Der Baum verlangt einen milden, warmen und gebauten Boden und eine geschützte, warme Lage, wenn die Früchte gedeihen und nicht steinig werden sollen. Im nassen, kalten Boden hüte man sich, ihn anzupflanzen, da er dort niemals gute Früchte bringen wird.

Er wächst ziemlich schnell zum mittelmäßig großen Baum heran. Die Krone wird pyramidalisch und ist dadurch sehr kenntlich; er trägt früh und gerne.

Als Zwergbaum auf Quitten liefert er kostbare, große Früchte, weshalb es rathsam ist, im Gemüsegarten einige Zwergbäume anzupflanzen.

Diese Birne ist wohl über ganz Deutschland verbreitet und gekannt, was ihr auch wegen ihrer Güte gebührt, da sie wirklich zum ersten Rang der Tafelfrüchte gehört, im Winter manchen Genuß gewährt und dem Landmann als Marktwaare manchen Gulden einbringt.

Dieser Baum ist so sehr bekannt und der Werth seiner Früchte so anerkannt, daß wir ihn nicht weiter zu empfehlen brauchen.

Ist in unserer Baumschule zu finden.

73. Bunte Hermannsbirne; in Gaisburg bei Stuttgart und Hohenheim.

Gestreifte St. Germain; in Dürkheim a. d. Haardt und Würzburg.

Digitized by Google

St. Germaine panachée; im Heidelberger Garten, Speier und in Gebweiler im Elsaß, Wallerstädten Gr. Hessen.
Panaschirte Hermannsbirne; in Darmstadt.
Schweizerhose*); am Kaiserstuhl im Breisgau.
Klotzbirne; in Bahlingen ebendaselbst.

Diese malerisch schöne und köstliche Tafelfrucht unterscheidet sich von der vorstehenden grünen Hermannsbirne bloß durch die schönen gelben Streifen, die von dem Stiel bis zum Kelch die grüne Frucht überziehen und derselben ein buntes, wirklich malerisches Ansehen geben.

Ebenso haben die Zweige gelbe Streifen und zeichnen sich dadurch von der grünen Hermannsbirne aus.

Der Baum mit den gelbgestreiften Früchten ist eine wahre Zierde der Gärten, indem die schönen Früchte vor allen andern Obstarten hervorragen.

Der Baum wächst übrigens langsamer, als der von der grünen Hermannsbirne und eignet sich vorzugsweise auf Quitten veredelt zum Zwergstamm.

Er verlangt durchaus guten Boden und eine warme Lage im Garten.

Die Verbreitung dieser Birne ist nicht sehr häufig und scheint noch ziemlich neu zu sein, da die Pomologen ihrer nirgends erwähnen.

Wir empfehlen dieselbe als eine Tafelfrucht ersten Rangs und als Zierde für die Tafel, sowie den Baum für die Gärten.

Reife und Dauer ist ebenfalls gleich der vorhergehenden.

74. Gelbe Hermannsbirne.

St. Germaine jaune**); im Heidelberger Garten, Müllheim, Breisach und Obereggenen im Gr. Baden.
Gelbe St. Germaine; in Dürkheim a. d. Haardt.
Gute Louise; bei Offenburg.

Diese köstliche Wintertafelfrucht finden wir nirgends, unter diesem Namen wenigstens, beschrieben, jedoch scheint es uns, daß es die St. Germain hatif oder die frühe St. Germain von Christ ist, deren Beschreibung ziemlich auf unsere Frucht paßt.

---

*) Ist eine Verwechslung mit der weiter vornen beschriebenen Schweizerhose, welches aber eine Herbstbirne ist.

**) Wir erhielten diese köstliche Birne von den Herren Gebrüder Baumann in Bollwiller, im Jahr 1834.

Digitized by Google

Wir bedauern nur, daß wir keine einzige charakteristische Frucht besitzen, um eine genauere Beschreibung liefern zu können.

Die Frucht gleicht ziemlich der grünen Hermannsbirne und unterscheidet sich von derselben durch mehr Regelmäßigkeit in der Form, mehr graubraune Punkte und hauptsächlich durch eine gelbgrüne, später bei der Reife gelbe Farbe.

Die Frucht ist von der Größe der grünen Hermannsbirne, dabei viel regelmäßiger, weniger beulig, und ausgezeichnet schön und groß am Zwergbaum.

Der Bauch sitzt gegen den Kelch, nach dem sich derselbe platt abrundet; nach dem Stiel nimmt der Bauch ab und geht ohne Einbiegung in eine conische, stumpfe Spitze über.

Der Kelch ist stark, offen und sitzt meist in einer seichten Einsenkung, die mit einigen Erhöhungen umgeben ist.

Der Stiel ist stark, meist 1 Zoll lang und sitzt in einem unbedeutenden Grübchen.

Die Schale ist sehr dauerhaft, frisch, gelblich grün und bei der Reife hellgelb; sie ist mit graubraunen Punkten wie übersäet und hat gegen den Kelch meist Rostanflug.

Das Fleisch ist weiß, saftvoll, schmelzend, von erhabenem Geschmack und einem feinen Muskatellerparfüm.

Die Frucht reift im November und December und dauert bis Januar.

Der Baum verlangt einen warmen, gebauten Boden und eine gute geschützte Lage. Er wächst ziemlich schnell, trägt frühzeitig und ist sehr fruchtbar. Die Verbreitung scheint von Bollwiller ausgegangen zu sein. Uebrigens ist sie noch selten und kommt unsers Wissens nur in einzelnen Gärten im südlichen Deutschland vor.

Eine Tafelfrucht vom ersten Rang, die in keinem Gemüse- und Obstgarten fehlen sollte.

Ist in unserer Baumschule vorräthig.

75. Die Virgulense*). (Diel VII. S. 71.) bei Bruchsal, Heidelberg (Baden), Auerbach und Rosenhöhe bei Darmstadt (Gr. Hessen);

*) Die Benennung kommt von dem Dorfe Virgoule bei St. Leonard in Limousin her, wo sie der Herr des Dorfes, Chambrette bekannt machte.

Digitized by Google

Würzburg und Kreuzwertheim a. Main, Landau, Ludwigsburg, Hall, und Riehlingen (Würtemberg) und Wachenheim (Rheinbaiern).

Colmar; in Hemsbach und Weinheim a. d. Bergstraße (Baden).

Kurzstielige Bergamotte; in Handschuchsheim (Baden).

Poire Virgouleuse; in Gebweiler (Elsaß).

Winterbirne; Orb (Franken).

Kalmesbirne; Dossenheim (Baden).

Winterbergamotte; Bosquet in Darmstadt.

Colmarbirne; in Schrießheim (Baden), Dürkheim bei Barth (Rheinbaiern).

Cuisse Madame; bei Michel in Frankenthal (Rheinbaiern).

Paradiesbirne; in der Niederlausitz.

Virgouleuse, Poire de Virgoulée; allgemeine Benennung in Frankreich.

Chambrette*); in Limousin und verschiedenen Gärten Frankreichs.

Bujaleuf; in Angoumois.

Poire de Glace; in Gascogne.

Virgouleuse Pear; in England.

Eine der köstlichsten Wintertafelbirnen, gewöhnlich 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, kegelförmig und einer wohlgebauten, grünen St. Germaine ziemlich ähnlich.

Der Bauch sitzt bedeutend über der Hälfte der Frucht gegen den Kelch, nach welchem sich derselbe kugelig abrundet, so daß die Frucht nicht auf dem Kelche aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt die Frucht allmählig ab, schwillt manchmal nach einer sanften, kaum merkbaren Einbiegung wieder etwas an und endigt sich mit einer stark abgestumpften Spitze.

Früchte von Zwergbäumen werden gerne etwas bauchiger, fast etwas eiförmig und bedeutend größer als oben angegeben ist.

Der offene, seiner Kelchblätter beraubte Kelch sitzt oben auf der Frucht in einer seichten, kleinen Einsenkung, die oft einige flache Beulen hat und wovon auch manchmal flache Unebenheiten an der Frucht zu bemerken sind.

Der starke Stiel ist $^3/_4$ bis 1 Zoll lang und steht schief auf der obersten Spitze auf; er ist anfänglich meistens fleischig und mit Fleischfalten umgeben.

---

*) von dem Herrn Chambrette aus Virgoule, der sie zuerst bekannt machte.

Digitized by Google

Die Farbe der glatten, jedoch etwas fein rauh oder uneben anzufühlenden Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, welches mit der Zeitigung in ein blasses Citronengelb übergeht, womit jedoch in den meisten Jahren etwas Grünliches vermischt bleibt.

Dabei zeigt sich auf der Sonnenseite ein leichter Anflug von Röthe, die aber nur an Zwergbäumen bedeutend wird.

Die Schale ist ferner mit vielen feinen, grauen Punkten besetzt; der Kelch meist mit Rost umgeben und die Oberfläche der Schale nicht selten mit Rostfiguren bezeichnet. In nassen Jahren erscheinen auf der Oberfläche selbst schwarzbraune Rostflecken, wie bei einer St. Germaine.

Die Frucht hat bei der Reife einen sehr angenehmen, feinen Geruch, und welkt, wenn die Frucht spät abgenommen wird, nur sehr wenig.

Das Fleisch ist weiß oder weißgelblich, fein, überfließend von Saft, schmelzend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack mit etwas Muskatellersäure, wodurch sie eben so angenehm mundet.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis zum Januar.

Sie folgt auf die St. Germaine, die um Weihnachten aufhört, so daß dann bis Ende Januar die Tafel mit der Virguleuse besetzt werden kann.

Der Baum wächst schnell als Hochstamm heran und gedeiht sehr gut im Obstgarten und auf dem Felde im gebauten Boden.

Will man aber eine ganz besonders köstliche Frucht erziehen, so veredle man die Virguleuse auf Quitten und erziehe sie als Zwergbaum, wo man dann eine für das Auge und den Gaumen reizende, sehr schöne Frucht erhält.

Diese von den Pomologen lange gekannte, französische Birne stammt aus Frankreich, ist aber in Deutschland meist in Gärten ziemlich verbreitet und bekannt.

Der Baum ist zwar für das offene Feld nicht empfindlich, allein um gute Früchte zu erlangen, erziehe man ihn im Obst- und Gemüsegarten.

Eine kostbare Wintertafelbirne vom allerersten Rang, die als Gartenbaum nicht genug empfohlen werden kann.

Digitized by Google

76. Hardenpont's*) späte Winterbutterbirne, Hardenpont de Printemps. (Diel XIX. S. 87.)

Beurré d'Hardenpont; im Heidelberger Garten.

Hardenpont d'hiver; bei von Gagern in Hornau im Gr. Hessen.

Die Frucht ist gewöhnlich 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit und abgestumpft kegelförmig.

Der flach erhabene Bauch sitzt über zwei Drittel der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich flach abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine kaum merkliche Einbiegung und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze.

Der Kelch ist offen, hartschalig und sitzt bald in einer etwas seichten, bald in einer tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich bisweilen etwas Beulenartiges bemerken läßt; über die Frucht selbst sieht man eigentlich keine Erhabenheiten hinlaufen.

Der Stiel ist stark, holzig, 1½ Zoll lang und sitzt oft in einer tiefen Höhle, welche mit zwei Fleischhöckern umgeben ist.

Die Grundfarbe der starken, fein rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, welches bei der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, und wo man bei ganz besonnten Früchten einen Anflug von erdartiger Röthe bemerkt, die bei der Zeitigung fast ganz verschwindet. Dabei überzieht aber ein zersprengter Rost von brauner Farbe fast die ganze Schale, besonders auf der Sonnenseite. Die Punkte sind häufig, aber nur in der Grundfarbe bemerkbar. Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, etwas körnigt, ganz in Saft zerfließend und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack.

Das Kernhaus ist sehr klein, die Kammern eng und enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und hält sich, kühl aufbewahrt, den Januar hindurch.

Der Baum wächst lebhaft, macht nicht viel Aeste, die aber gut

*) Wurde durch Herrn Rath Hardenpont in Mons aus Samen erzogen.

Digitized by Google

in die Luft gehen, sich licht belauben, viel Fruchtspieße ansetzen, die bald Früchte liefern.

Der Baum ist überhaupt fruchtbar und frühtragend.

Die Verbreitung desselben erstreckt sich meist nur über Gärten, wo er eine geschützte Lage und guten Boden verlangt, wenn die Früchte vollkommen werden sollen.

Eine kostbare Winterbirne vom ersten Rang, die in jedem Garten aufgenommen zu werden verdient.

77. Wildling von Chaumontel*) oder Winterbutterbirne. (Diel VII. S. 62.)

Beurré d'hiver; in den französischen Gärten, bei Schwend in Heidelberg.

Beurré gris d'hiver; in Mannheim.

Bezy Chaumontel; bei den französischen Pomologen, in Gebweiler im Elsaß, im Heidelberger Garten, Bruchsal und Mannheim.

Chaumontel; in Wachenheim a. d. Haardt.

Winterbestenbirne; Bruchsal und Landau.

Netzersbirne; Kirchheim im Gr. Baden.

Doyenné ponte Cote; in Wertheim.

Doyenné Baud; Auerbach a. d. Bergstraße.

Rousselet; bei von Jungenfeld in Mainz.

Ranzige Butterbirne; Rosenhöhe bei Darmstadt.

Herrnbirne; Geinhausen in Kurf. Hessen.

Graue Winterbutterbirne; Fechenbach am Main.

Winter-Beurré gris; Landau, Deidesheim a. d. Haardt.

Wildling von Chaumontel oder Winterbutterbirne; Darmstadt und bei Schmelz in Mainz.

Große Hoyerswerder-Zuckerbirne; bei Mardner in Mainz.

Lange Bon Chretien d'hiver; Randesacker bei Würzburg.

Winterbirne; Breisach in Baden.

Schweizer Bergamottbirne; Bodmann am Bodensee.

Späte Winterbirne; Müllheim in Baden.

Violette Bergamotte; Neustadt a. d. Haardt.

Beurré Rom; Speier.

Winter-Beurré, Winter-Boter-Peer; in Holland.

Chaumontel-Pear; in England.

*) Stammt aus dem Dorfe Chaumontel in Frankreich und wurde 1665 von Merlet zuerst beschrieben und 1765 von Duhamel, nach Exemplaren aus Chaumontel abgezeichnet.

Digitized by Google

Eine große, köstliche Wintertafelbirne, die mit einer großen, am Spalier erzogenen, grauen Herbstbutterbirne viel Aehnlichkeit hat.

Die Form und Größe ist gewöhnlich unregelmäßig, weßhalb sie von den Pomologen bald mit einer St. Germaine, bald mit einer Bon Chretien und bald wieder mit der Beurré gris verglichen wird.

Die Form ist lang, dickbauchig, in der Rundung uneben und um den Kelch oft calvillartig gerippt.

Der Bauch sitzt etwas über der Mitte und rundet sich nach dem Kelch flach ab, so daß die Frucht meist noch auf der Fläche aufsitzen kann. Nach dem Stiel hin biegt sich die Frucht wenigstens auf einer Seite etwas ein und endiget sich kegelförmig, bald mit einer stumpfen, bald mit einer scharfen Spitze.

Eine regelmäßige Frucht ist gewöhnlich 3½ Zoll breit und 3 Zoll lang.

Der halboffene Kelch ist meist verstümmelt und sitzt in einer geräumigen, mitunter tiefen Einsenkung, die meistens schief oder länglich und mit mehreren, oft 4 bis 5, manchmal starken, calvillartigen Rippen versehen ist, die deutlich, aber nur flach bis über den Bauch fortlaufen und die Rundung sehr entstellen.

Der starke, ½ Zoll lange Stiel sitzt auf der Frucht mit Falten umgeben oder ist durch einen Fleischhöcker auf die Seite gedrückt.

Die Frucht hat fast keinen oder nur schwachen Geruch und welkt zur gehörigen Zeit gebrochen, nur wenig.

Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, sehr fein, um das Kernhaus etwas steinig, voll Saft, sehr butterhaft schmelzend und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit der grauen Herbstbutterbirne Aehnlichkeit hat.

Die Reife ist je nach dem Jahrgang im November, Dezember bis zum Januar und die Frucht hat das Gute, daß sie sich bei voller Reife 14 Tage lang erhält.

Der Baum wächst etwas langsam und eignet sich, vorzüglich auf Quitten veredelt, zum Zwergbaum. Er gedeiht dann nur im Gemüsegarten im gebauten Boden und verlangt eine geschützte Lage.

Diese Birne ist in den deutschen Gärten häufig verbreitet und äußerst beliebt.

Sie gehört zum ersten Rang der Tafelbirnen, die im Winter äußerst

Digitized by Google

angenehm ist und darf daher für Gemüsegärten, besonders als Zwergbaum sehr empfohlen werden. Wird in unserer Baumschule vermehrt.

78. Mannabirne. (Diel V. S. 94.)

Colmar; in Salem, bei Diel, Schwend und im landwirthschaftlichen Garten in Heidelberg, Würzburg im Hofgarten, Wertheim a. Main, Neustadt a. d. Haardt.

Colmar d'hiver; in Gebweiler im Elsaß und Salem.

Winterbergamotte; Obereggenen im Gr. Baden, in Würzburg bei Gätschenberger.

Große Winterbergamotte; Würzburg bei Greis.

Marquise; in Würzburg bei Gauch.

Souleurs Bergamotte; in Würzburg bei Gauch.

Holländische Bergamotte; Randesacker bei Würzburg.

Koch- und Paradiesbirne; in Werneck bei Würzburg.

St. Germaine; in Wertheim a. Main.

Große Röhlingsbirne; Wertheim a. Main.

Winterzuckerbirne; Bruchsal.

Wildling von la Motte; Werneck bei Würzburg.

Winterpomeranzenbirne; Landau und Laudenbach a. d. Bergstraße, Firchineß; Würzburg bei Neuland.

Le Colmar, Poire de Manne, Bergamotte tardive, Colmar, Incomparable, Belle et Bonne; bei den französischen Pomologen.

Kolmer-Peer, Roskammer-Peer; in Holland.

Colmar Pear, late Bergamotte; in England.

Diese Frucht hat zwei Formen, wovon die Hauptform ein etwas längliches, stumpf abgespitztes Ansehen hat; die zweite, etwas seltener vorkommende Form ist rundbauchig und nach dem Stiel stumpf zugespitzt. Bei regelmäßigen Früchten sitzt der Bauch stark oben gegen den Kelch und die Frucht endiget sich mit einer kaum merklichen, oft gänzlich fehlenden Einbiegung, in eine kurze oder längere conische Spitze, welche aber stark und platt abgestumpft ist. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Rundbauchige Früchte sind aber so hoch als breit und dann steht die Wölbung um den Kelch immer etwas schief.

Der Kelch ist langgespitzt, offen, sternförmig und sitzt in einer bald seichten, bald tiefen Einsenkung, in der man häufig flache Erhabenheiten wahrnimmt, die auch über die Frucht, oft als flache beulenartige Erhöhungen hinlaufen und die Rundung derselben sehr merk-

Digitized by Google

lich uneben machen. Charakteristisch ist aber bei dieser Frucht, daß an den meisten Exemplaren eine feine Rinde vom Kelch bis zum Stiel herabgeht, was ein Hauptkennzeichen ist.

Der Stiel ist ziemlich stark und meist 1 Zoll lang, krummgebogen und steht bald gerade auf der Frucht auf, bald in einer ziemlich tiefen Höhle und ist dabei stets mit vielen Falten oder auch Fleischbeulen umgeben, so daß die platte Spitze wie etwas eingeschrumpft aussieht.

Die Farbe der etwas lederartigen und fein rauh anzufühlenden Schale ist ein mattes Hellgrün, welches mit der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt fast gelb wird. Stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen röthlichen Anflug, der aber in unserm Klima häufig fehlt.

Die Schale ist ferner mit sehr vielen grauen und dunkelgrünen Punkten übersäet.

Die Frucht hat fast keinen Geruch.

Das Fleisch ist bei voller Reife gelblichweiß, bei nicht ganz zeitigen Früchten grünlich, mattweiß, butterhaft schmelzend, überfließend von Saft und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen und hat in der Mitte eine hohle Achse. Die Kammern sind geschlossen, etwas enge und enthalten ziemlich viele vollkommene, spitzige, kaffeebraune Kerne.

Von der Kelchröhre, die ganz flach ist, geht der Blüthestempel, als ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Die Früchte reifen allmählig und nicht auf einmal, vom Dezember bis in den März.

Der Baum wächst auf Wildlingen sehr lebhaft zur mittlern Größe heran, wenn er guten Boden und einen geschützten Standort hat. Auf der Quitte dagegen wächst er langsamer, bringt aber dann reichlichen Ertrag und weit schönere Früchte. Spaliere von dieser Birne bringen schönen und reichlichen Ertrag für den Markt und auf die Tafel. Sie ist in der Blüthe empfindlich.

Unter dem Namen Colmar gehen eine Menge verschiedener Birnsorten, allein die eigentliche, hier beschriebene Sorte ist nicht so allgemein verbreitet wie sie es verdient.

Die Frucht gehört zum ersten Rang und zu den feinsten Winterbirnen, welche an Güte und Geschmack selbst die schmelzende St. Germaine übertrifft.

Digitized by Google

In rauhen Gegenden sollte man die Mauern mit Spalieren dieser Birne bekleiden und im mildern Klima den Obstgarten und namentlich leere Räume zwischen den Gebäuden damit besetzen und zu Hochstämmen heranziehen.

Ist meist in unserer Baumschule vorräthig.

79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich*). (Diel XXII. S. 217.) im Heidelberger Garten.

Eine schöne, große, wahrhaft ausgesuchte, köstliche Winterbirne, die in Form und Größe Aehnlichkeit mit einer Sommerchristenbirne, oft auch mit einer länglich gebildeten Chaumontel hat. Auf dem Zwergbaum hat die Frucht 3 Zoll Breite und 3¼ Zoll Höhe, auf dem Hochstamm 2½ Zoll Breite und 2¾ Zoll Länge.

Die Form ist länglich eiförmig. Der Bauch sitzt gewöhnlich in der Mitte der Frucht, häufig aber auch mehr gegen den Kelch, gegen den sie etwas abnimmt und eine Platte bildet, auf der die Frucht noch aufsteht. Der Kelch ist offen, kurzblätterig und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen, bisweilen sehr tiefen Einsenkung, um die sich mehrere beulenartige Erhabenheiten bilden, die dann auch, besonders bei großen Früchten in starken Erhöhungen über die Frucht hinlaufen. Der ½ bis 1 Zoll lange Stiel ist stark und steht in einer Grube, die mit Beulen umgeben und mit Rost bekleidet ist.

Die Farbe der etwas derben, gar nicht fettigen Schale, ist vom Baum ein helles Grün, das mit der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt hellgelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Röthe wahrnimmt. Die Punkte sind zwar sehr zahlreich, aber sehr fein und nicht in die Augen fallend. Dazu gesellen sich bei vielen Früchten, besonders um die Kelch- und Stielwölbung mehr oder weniger kleine, zimmtartige Rostanflüge.

Die Frucht hat keinen Geruch oder nur etwas bei der vollen Zeitigung.

Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, markig, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen, süßen, zuckerhaften Muskatellerge-

*) Diese Birne kam aus der Normandie, durch den Präfecten Graf Lezay Marnesia nach Coblenz und wurde von dort durch Gartendirector Lenné, ohne Namen dem Herrn Diel mitgetheilt, der ihr diesen Namen beilegte.

Digitized by Google

schmack, der gleichsam eine Mischung von Herbstbergamotte und Gräffane zu sein scheint.

Das Kernhaus hat meistens eine lange, hohle Achse und ist nicht groß. Die Kammern sind lang, muschelförmig, ziemlich geräumig und enthalten nur wenige, aber sehr lange, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Dezember und dauert bis März.

Der Baum verlangt guten, gebauten Boden, eine geschützte Lage und gedeiht vorzüglich als Zwergbaum auf die Quitte veredelt. Als Hochstamm wächst er rasch in die Höhe, trägt frühzeitig und viel, weßhalb der Baum nicht sehr hoch und stark wird.

Diese Frucht ist bis jetzt nur in Gärten verbreitet und scheint noch wenig gekannt zu sein, da uns dieselbe bei verschiedenen Obstausstellungen nirgends zu Gesichte kam.

Eine kostbare Winterbirne vom allerersten Rang, die nicht zu früh abgenommen werden darf, wenn sie ihre vollkommene Güte erreichen soll, und jedem Gartenbesitzer bestens zu empfehlen ist.

80. Sarasin. (Diel XIX. S. 92.) im Heidelberger Garten, Dirnstein in Rheinbaiern, Salem und in den verschiedenen deutschen Obstbaumschulen.

Poire Sarasin; in den französischen Gärten und Baumschulen.

Eine sehr dauerhafte, mittelgroße, fast eiförmige Winterbirne, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang.

Der Bauch sitzt mehr gegen den Kelch, um den sich derselbe abrundet und eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht meist noch aufsteht; nach dem Stiel läuft der Bauch, ohne Einbiegung allmählig in eine stumpfe Spitze aus.

Der Kelch sitzt in einer meist etwas tiefen Einsenkung, welche mit einigen flachen Erhabenheiten besetzt ist, die mitunter etwas über die Frucht hinziehen. Bisweilen ist die Frucht etwas in die Breite verschoben.

Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze in einem kleinen Grübchen, das häufig mit einem Fleischbuzen ausgefüllt ist, welcher den Stiel auf die Seite drückt.

Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das im Winter citronengelb wird und wobei man auf der Sonnenseite eine leicht aufgetragene, erdfarbige Röthe bemerkt, die aber häufig ganz fehlt und in der Reifezeit verschwindet.

Digitized by Google

Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, in der grünen Farbe braun und in der Röthe gelblich. Dazu gesellen sich häufig Rostanflüge, zumal um die Stielwölbung und auch schwärzliche Rostflecken.

Die Frucht hat nur einen schwachen Geruch und welkt gerne, wenn sie nicht kühl aufbewahrt und auch sehr spät abgenommen wird.

Das Fleisch ist weiß, körnig von Ansehen, steinig um das Kernhaus, in der Reife ganz schmelzend und von einem süßen, fein gewürzhaften Geschmack.

Das Kernhaus hat eine kleine, hohle Achse, ist herzförmig und ziemlich groß für diese Frucht.

Die Kammern sind eiförmig und enthalten oft mehrere lange, bisweilen aber auch taube Kerne.

Die Frucht zeitigt ums Neujahr und dauert, bei guter Aufbewahrung bis Juni und Juli.

Der Baum wächst sehr lebhaft und seine Aeste steigen pyramidalisch in die Höhe. Die Krone bleibt aber etwas licht.

Auf der Quitte als Zwergbaum erzogen bringt diese Birne sehr große und schöne Früchte.

Der Baum verlangt guten, tiefen Boden und keine zu rauhe Lage, obgleich er als Hochstamm noch auf Feldern fortkommt. Er ist früh tragbar und sehr fruchtbar. Die Frucht eignet sich zur Zeit auf die Tafel, wo alle Früchte fehlen, was ihr großen Vorzug gibt und sie noch in den ersten Rang erhebt, allein dabei ist sie den ganzen Winter und Frühling hindurch eine kostbare Kochbirne.

Wir können, wegen der langen Dauer der Frucht, diese Obstart als Hoch- und Zwergstamm zur Anpflanzung bestens empfehlen.

Wird in unserer Baumschule häufig vermehrt und abgegeben.

Abtheilung II.

Saftreiche lange Winterbirnen.

81. Veldenzerbirne*); bei Landau und im Heidelberger Garten.

Fellenzer; bei Weinheim und Heidelberg (Baden), bei Dürkheim und

*) Diese Birne scheint von den Pomologen nicht gekannt oder beachtet worden zu sein, indem wir dieselbe nirgends beschrieben finden.

Umgegend (Rheinbaiern), Wiesbaden, Diez a. d. Lahn, Kroneberg, im Herzth. Nassau und bei Claver (Franken).

Faulenzer; Mannheim, Hemsbach, Weinheim und Laudenbach (Baden), Neustadt und Wachenheim (Rheinbaiern).

Süße Fellenzer; Neustadt (Rheinbaiern).

Fallenzer; Laudenbach (Baden).

Verwandt mit dieser ist:

Gewürzbirne; in Landau.

Pfullinger Knausbirne; bei Oehringen.

Esels- und Knechtsbirne; bei Kreuzwertheim a. Main.

Eine deutsche Wirthschaftsbirne von stark mittlerer Größe, meist 2 Zoll breit und 3½ Zoll lang, von reiner Birnform und schönem Aussehen.

Der Bauch sitzt gegen den Kelch und rundet sich gegen denselben platt ab, so daß die Frucht auf der Platte gut aufsteht. Nach dem Stiel biegt sich die Frucht stark ein und endet in eine kegelförmige, spitz zulaufende Spitze.

Der halboffene Kelch sitzt in einer mehr oder minder tiefen Einsenkung, deren Rand ziemlich rund und nur bisweilen mit flachen Erhabenheiten, etwas zart unterbrochen ist. Der Bauch ist vollkommen rund und selten unterbrochen.

Der Stiel sitzt auf der Spitze auf und in keiner Vertiefung. Auf der einen Seite erhebt sich ein Fleischbutzen, der den Stiel auf die Seite drückt. Er ist meist 1 Zoll lang, holzig und stark.

Die Schale ist in ihrer Grundfarbe anfänglich hellgrün und wird bei der Zeitigung gelb. Die Sonnenseite ist mit einem starken Blutroth verwaschen, das ohne abgerieben zu werden, stark glänzt. In der Grundfarbe zeigen sich viele dunkelgraue und im Roth hellgraue Punkte.

Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, etwas rübenartig, unreif sehr zusammenziehend und bei der Reife zartfleischig und angenehm süß schmeckend. Die Reife erfolgt im October und dauert bis in den Winter, mitunter auch bei guter Behandlung bis gegen den Frühling.

Der Baum wächst sehr rasch, trägt ziemlich früh, ist sehr fruchtbar und hat eine sehr ausgebreitete Krone. Die Aeste gehen stark auseinander und brechen deßhalb bei reichem Ertrag sehr gerne ab.

Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich über das Haardtgebirg und die Bergstraße, wo sie allgemein gekannt und sehr beliebt ist.

Der Baum kommt an Straßen und auf dem Felde, in gebauten

Digitized by Google

und ungebautem Boden, mehr in Thälern und im flachen Lande, als auf Gebirgen fort und ist deßhalb schon beliebt.

Die Frucht eignet sich vorzüglich zum Mosten und Schnitzen und ist auch zum rohen Genuß dem Landmann nicht unangenehm. Sie gehört zum zweiten Rang und darf wegen ihrem Gedeihen und schnellen Wachsthum allgemein empfohlen werden, zumal an Straßen, weil die Früchte vom Baum nicht genossen werden können.

82. Königsgeschenk von Neapel. (Diel V. S. 277.) zu Würzburg im Hofgarten und zu Lohr im Spessart.

Pfundbirne; bei Kirchlingsbergen am Kaiserstuhl bei Freiburg.

Present royal de Naple; in den französischen Baumschulen und Gärten.

Eine durch ihre ausgezeichnete Größe sehr ins Auge fallende Birne, die gewöhnlich 5½ Zoll lang und 4 Zoll breit ist.

Der Bauch sitzt beträchtlich höher nach dem Kelch, um den sich die Frucht schön und platt abrundet. Nach dem Stiel hin biegt sich der Bauch sanft ein und endiget sich in eine bald kurze, bald etwas längere abgestumpfte Spitze. In der größten Ausbildung wiegt eine Birne 38 bis 40 Loth. Bei sehr langgebauten Früchten macht die Spitze oft den dritten Theil der Länge aus.

Der starke, offene Kelch steht in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, welche eben ist, oder nur sehr unmerkliche Rippchen hat, die aber nicht über die Frucht ziehen.

Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze in einem kleinen Grübchen, in dem sich oft eine kleine Fleischbeule erhebt.

Die Farbe der schönen, glatten Haut ist anfänglich ein schönes Hellgrün (Seladon), welches erst spät nach und nach bis zur Zeitigung hellgelb wird und wobei die Sonnenseite mit einem feinen, kleinen Anflug von einer erst hellbraunröthlichen, nachher bei der Zeitigung carminartigen Farbe bedeckt ist, die aber in manchen Jahren und bei nicht stark besonnten Früchten gänzlich fehlt. Dabei ist die Schale mit vielen hellgrauen oder bräunlichen Punkten besäet und bisweilen mit kleinen Rostanflügen versehen.

Die Frucht hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, grünlich, körnig, etwas feinsteinig um

Digitized by Google

das Kernhaus, saftvoll, im Kauen abknackend und von einem süßen, der weißen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack ohne Gewürz.

Das Kernhaus ist eng und geschlossen. Die Kammern sind ebenfalls geschlossen und enthalten ziemlich viele, zimmtfarbige Kerne.

Der Baum wird nicht sehr groß und verlangt einen guten Standort im Garten.

Diese Birne hat keine besondere Verbreitung und kommt nur hier und da in Gärten vor.

Wegen ihrer bedeutenden Größe, weniger wegen dem Geschmack, der nicht sehr fein ist, rechnet man sie zum ersten Rang.

Ist der Kuriosität und Größe wegen in den Obstgarten einzeln gepflanzt zu empfehlen.

83. Winterchristenbirne. (Diel VII. S. 169.) im Heidelberger Garten, Gelnhausen und Berg im Kurf. Hessen und zu Darmstadt.

Winter-gute-Christenbirne; Bruchsal und Rosenhöhe bei Darmstadt.

Bon Chretien d'hiver; im Heidelberger Garten, bei Diel B. VII. S. 169, Mannheim, Gelnhausen, Darmstadt, Berg (Kurf. Hessen) Lohr im Spessart, Gebweiler im Elsaß und in den meisten französischen Gärten und Baumschulen.

Winter-Bon-Chretien; in Bruchsal und Rosenhöhe bei Darmstadt.

Winter-Augsburger; in Heidelberg, Rosenhof a. d. Bergstraße.

Osteraugsburger; bei Heidelberg.

Winterzuckerbirne; Werneck in Franken, Dürkheim und Ungstein in Rheinbaiern, Cannstadt, Heilbronn, Hall und Löwenstein (Würtemberg).

Winterbunkerdiebirne*); Breisach unweit Freiburg.

Graue Bergamotte; Mosbach am Neckar.

Regilisbirne; Tutschfelden im Gr. Baden.

Rohbirne; Müllheim im Gr. Baden.

Winterapothekerbirne; Wertheim a. Main.

Französische Birne; Dossenheim a. d. Bergstraße.

Winterkönigsbirne; Schriesheim a. d. Bergstraße.

Schmelzbirne; Gaiberg bei Heidelberg.

Apothekerbirne; Dürkheim und Ungstein in Rheinbaiern.

Aechte große Colmar; Neustadt a. d. Haardt.

Pancratiusbirne; Dürkheim und Ungstein in Rheinbaiern.

---

*) Verketzert von Bon Chretien.

Digitized by Google

Ist eine der größten Winterbirnen, die in ihrer Vollkommenheit am Spalier 3½ Zoll breit und 4½ Zoll lang, auf dem Hochstamm aber kleiner ist und sich, wie alle aus ihrer Familie, durch ein höckeriges Aussehen auszeichnet. Die gewöhnliche Form ist dickbauchig und abgestumpft kegelförmig.

Der Bauch sitzt stark über der Mitte gegen den Kelch, um den sie etwas sanft abnimmt, sich jedoch oben breit und platt, gewöhnlich aber mit einer schiefen Fläche zurundet.

Nach dem Stiel macht sie, wenigstens nach einer Seite eine starke Einbiegung und endiget mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze, welche gewöhnlich krummgebogen ist und häufig hat die ganze Frucht in ihrer Länge etwas Schiefes.

Der Kelch ist offen und steht in einer geräumigen, oft ansehnlichen Einsenkung, die mit einigen Beulen umgeben ist, welche über die Frucht hinziehen und ihr sowohl ihre Regelmäßigkeit als Rundung benehmen.

Der Stiel ist 1½ Zoll lang und steht in einer Höhle, in der sich meist Fleischbeulen erheben, wovon einer gewöhnlich hervortritt und den Stiel auf die Seite drückt.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches mit der Zeitigung hellgelb wird. Nur in sehr heißen Jahren sieht man einen röthlichen Anflug auf der Sonnenseite.

Außerdem sieht man noch viele bräunliche Punkte, hie und da auch etwas Rostanflug und bei feuchtem Standort feine Rostüberzüge.

Die Frucht riecht wenig und welkt sehr gerne.

Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinig, bald fein- bald grobkörnig, saftig, brüchig, abknackend, im Kauen rauschend und von einem süßen, zuckerhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind eng und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne.

Die Reife erfolgt im Dezember und dauert nicht selten bis zum Mai und Juni.

Der Baum verlangt einen warmen, guten Gartenboden und bringt auf Quitten vorzüglich große Früchte. Er wächst zwar schnell, erreicht aber dennoch nur eine mittlere Größe.

Digitized by Google

Die Verbreitung erstreckt sich so ziemlich über das südliche Deutschland, jedoch mehr in Gärten als auf Feldern vorkommend.

Eine vom Dezember bis Frühling sehr gute Tafel- und auch Kochbirne vom zweiten Rang, die wegen ihrer Größe und Dauer vorzüglich zu empfehlen ist.

84. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. (Diel XII. S. 76.)
im Heidelberger Garten; in Zweibrücken, zu Wachenheim in Rheinbaiern; auf der Rosenhöhe bei Darmstadt und bei Würzburg.
Eichblattbirne; bei Würzburg.
Imperiale à feuille de Chêne; in den deutschen Baumschulen und in Frankreich.

Eine sehr späte Winterbirne, auf dem Hochstamm 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang und am Spalier noch größer.

In ihrer Form ist sie bauchig kegelförmig. Der Bauch sitzt fast ⅔ der ganzen Länge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt.

Nach dem Stiel macht sie eine sanfte, manchmal nicht bemerkbare Einbiegung und endiget mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze.

Der kleine Kelch ist offen und sitzt in einer flachen Einsenkung, welche meistens eben ist; auch der Bauch ist gewöhnlich gut geformt.

Der holzige, an seinem Anfang starke Stiel ist fast 1 Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Spitze häufig in einer kleinen Vertiefung.

Die Farbe der etwas starken, glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grasgrün, welches mit der vollen Zeitigung erst spät im Winter gelblich, und zuletzt hellgelb wird, ohne daß man dabei auf der Sonnenseite die geringste Spur von einer wahren Röthe antrifft. Die Punkte sind zahlreich, von Farbe bräunlich und die ganze Schale ist damit übersäet. Auch sieht man häufig feine Anflüge von Rost oder Rostfiguren.

Die Frucht hat nur in der vollen Reife einen sanft angenehmen Geruch und welkt etwas, besonders um den Stiel.

Das Fleisch ist fest, feinkörnig, saftig, halbschmelzend, im Munde rauschend und von einem gewürzhaften, sehr süßen, ganz eigenen, der Virguleuse etwas ähnlichen Geschmack.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist klein und hat meist nur 3 bis 4 Kammern. Die Kerne sind kaffeebraun und langgespitzt.

Die Frucht reift im April und dauert bis Juni.

Der Baum wächst sehr schnell, belaubt sich ungemein schön, geht fast pyramidalisch in die Luft und ist sehr tragbar.

Die Blätter sind am Rande eingeschnitten und haben etwas Aehnliches mit dem Eichenblatt.

Der Baum verlangt ein mildes Klima und wenn die Früchte recht reif werden sollen, eben so guten Boden.

Die Verbreitung scheint nicht sehr groß zu sein, da wir diese Frucht nur wenig beobachtet haben.

Eine sehr köstliche Tafelfrucht vom ersten Rang, wenn die Frucht erst Ende October oder im November abgenommen wird, außerdem wird sie bei früher Abnahme welk und geschmacklos. Der Baum ist dabei sehr fruchtbar und wir besitzen einen nicht großen Spalier, der nicht selten zwei Körbe voll Früchte liefert.

Der Hauptwerth dieser Birne liegt übrigens in der späten Reife und in der Benutzung bis in den Juni, gerade zu einer Zeit, wo es allgemein an Obst mangelt.

In dieser Beziehung empfehlen wir die Kaiserbirne mit Eichenblatt aufs nachdrücklichste.

Abtheilung III.

Rauhfleischige lange Winterbirnen.

85. Hausemerbirne*). an der Bergstraße von Dossenheim bis Heidelberg.

Winterbirne; von Schrießheim die Bergstraße abwärts bis Laudenbach; sodann bei Weiler im Elsenzthal und Wieblingen bei Heidelberg.

Rielingsbirne; in der Gegend von Sinsheim im Elsenzthal.

Champagnerbratbirne; bei Oehringen. Ist wohl eine Verwechslung.

Bratbirne; bei Ludwigsburg.

Bocksbirne; bei Kreuzwertheim a. Main.

Sandbirn; in Hilsbach im Gr. Baden.

*) Wahrscheinlich von Leutershausen an der Bergstraße, woselbst die Birne häufig vorkommt und das gewöhnlich beim Bauern Hausen genannt wird.

Digitized by Google

Eine deutsche Wirthschaftsbirne von mittlerer Größe, 2 bis 2¼ Zoll breit und eben so hoch.

Der Bauch sitzt über der Hälfte der Frucht gegen den Stiel, nach welchem sich derselbe platt abrundet und meist eine Ebene bildet, auf der die Frucht noch gut aufsteht. Gegen den Stiel zu nimmt dagegen der Bauch ohne besondere Einbiegung schnell ab und endet in eine Spitze, die am Ende abgestumpft ist.

Der offene, großblätterige Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung, die mit einigen feinen Falten umgeben ist, die aber nicht über die Frucht hinziehen und die Rundung derselben verderben.

Der Stiel ist dünn, 1 Zoll und darüber lang und steht in einem kleinen Grübchen wie eingesteckt.

Die Grundfarbe der Schale ist frisch vom Baum hellgrün und bei der Reife weißlichgelb. Die Sonnenseite ist geröthet und tritt bei stark besonnten Früchten so sehr hervor, daß die Röthe einem rothen Rostanflug gleichsieht. Dabei ist die ganze Frucht mit einer Menge brauner Punkte wie übersäet. Auch findet man einzelne Rostfiguren.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht leicht.

Das Fleisch ist weiß, rauhkörnig, saftig und etwas zusammenziehend, der Saft ist sehr weinig und nicht fad schmeckend.

Das Kernhaus ist steinig und klein. Die Kammern sind klein und mit kleinen, gesunden Kernen angefüllt.

Die Frucht reift im Dezember und dauert bis Ostern.

Der Baum verlangt einen tiefgründigen Boden und kommt in jeder nicht zu hohen Gebirgsgegend, in geschützter Lage auf Feldern und an Straßen fort. Er wachst ziemlich schnell heran, erreicht eine mittlere Größe mit einer runden, ausgebreiteten Krone. Auch ist er sehr fruchtbar und trägt frühzeitig.

Die Verbreitung dieser Birne erstreckt sich hauptsächlich über die Bergstraße, wo sie sehr häufig angetroffen und vom Landmann geschätzt wird, weil sie sehr reichlich und fast jährlich trägt und den Winter über zum rohen Genuß und zum Kochen sehr gut in der Haushaltung aushilft. Sodann ist sie eine vortreffliche Schnitz- und Mostbirne, wovon der Most sehr gut und dauerhaft wird. Kurz diese Birne liefert dem Bauern das ganze Jahr einen guten Trunk, über Winter bis Frühling frisches und das ganze Jahr hindurch dürres Obst, welche Vortheile

Digitized by Google

nicht viele Obstsorten darbieten, weßhalb dieselbe dem Landmann sehr zur Anpflanzung zu empfehlen ist.

Wird in unserer Baumschule häufig vermehrt und abgegeben.

86. Trockene Martinsbirne. (Christ Pom. S. 573.)

Martin sec; in Müllheim, Bruchsal, Heidelberger Garten und Mannheim im Gr. Baden, Mainz, Landau.

Trockener Martin; in Hohenheim.

Martinsbirne; Bruchsal.

Kochbirne; in Freinsheim (Rheinbaiern), Schatthausen unweit Heidelberg.

Rothe Hutzelbirne; in der Umgegend von Heidelberg.

Kandelzuckerbirne; in Bruchsal, Landau.

Winterzweigbutzer; in Weiler bei Sinsheim im Gr. Baden.

Graue Leberbirne; Zwingenberg am Neckar.

Goldbirne; Müllheim im Gr. Baden.

Späte Roßlette; Lörrach im Gr. Baden.

Rothe Winterbergamotte; in Bodmann am Bodensee.

Nürnberger Kochbirn; in Veitshöchheim in Franken.

Nürnberger Birne; in Würzburg.

Wasserbirne; Kreuzwertheim am Main.

Eselsbirne; Veitshöchheim in Franken.

Kleine Mostbirne; in Landau.

Groß- und Grasbirne; Kreuzwertheim a. Main.

Gaulsbirne; Michelau und Wolfsmünster in Franken.

Kirchbirne, Wolfsmünster in Franken.

Weinbergs-, Michels- und Petersbirne, grüne Winterbirne; Kreuzwertheim a. Main.

Winterpfalzgrafenbirne; Gräfendorf b. Wolfsmünster in Franken.

Diese Birne ist von mittelmäßiger Größe, im ausgebildeten Zustande 2 Zoll breit und fast 3 Zoll hoch und schön birnförmig.

Der Bauch sitzt über der Mitte gegen den Kelch um den er sich fast kugelig abrundet; gegen den Stiel dagegen nimmt der Bauch schnell ab, biegt sich sehr schnell und stark ein und endiget in eine dünne, etwas abgestumpfte Spitze. Der Kelch sitzt ziemlich flach auf und ist mit fünf kleinen Beulen eingeschlossen.

Der starke, krummgebogene, 1¼ bis 1½ Zoll lange Stiel steht auf der meist schief stehenden, stumpfen Spitze etwas eingesenkt und ist mit einigen kleinen Fleischbeulen umgeben.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden, nicht fettigen Schale

Digitized by Google

ist ein gelbliches Grau (fast Haselnußfarbe) und dabei ist dieselbe oft in großen Stellen, beständig aber um die Kelchwölbung herum, mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen. Bei beschatteten Früchten ist die Farbe heller oder eigentlich die gelbe Grundfarbe schimmert durch. Dabei ist dennoch die ganze Schale mit sehr vielen, feinen, ebenfalls zimmtfarbigen Punkten besetzt, die in dem Rostanflug nicht sichtbar sind.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt auch nicht, wenn sie spät abgenommen wird.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, sandig, um das Kernhaus steinig, rauschend und abknackend im Kauen, von einem ungemein süßen, zuckerartigen Geschmack, der eine feine Muskatellersäure hat.

Das Kernhaus ist fest geschlossen. Die Kammern sind platt und enge und enthalten sehr wenig vollkommene Kerne.

Die Reife erfolgt im Dezember und die Dauer erstreckt sich bis März.

Der Baum wird nicht sehr groß, kommt in etwas rauher Lage und minder gutem Boden noch fort und ist meist sehr fruchtbar.

Diese Birne ist wohl ziemlich allgemein bekannt, allein sie kommt doch meistens nur vereinzelt und nirgends in großer Menge vor.

Eine französische Birne vom zweiten Rang die als Kochbirne und zumal zu Compot im Winter sehr geachtet ist. Zum rohen Genuß ist sie etwas zu trocken, wie auch der Namen schon andeutet. Zum Dörren ist sie vorzüglich. Diese Birne sollte in keinem Obstgarten fehlen und wenigstens einzeln als Hochstamm angepflanzt sein. Auch als Straßenbaum in etwas niederer Lage taugt diese Birne sehr gut.

Digitized by Google

Versuch einer Classification

der beschriebenen Obstsorten nach ihrem Gedeihen in den verschiedenen Standorten.

Es bleibt eine solche Zusammenstellung, nach dem Gedeihen jeder Obstsorte, nach Klima und Boden immer eine schwierige Aufgabe, allein da wir nach unseren Beschreibungen größtentheils die Standorte angegeben haben, wo die Obstsorten und unter welchen Verhältnissen vorkommen, so haben wir diese auf Erfahrung gegründete Angabe zu Grunde gelegt und glauben, daß jeder Obstpflanzer bei seiner zu treffenden Auswahl nicht weit fehlgreifen wird, wenn er nach unserer gegebenen Eintheilung verfährt.

Es gibt hierüber, unseres Wissens, noch keine bestimmte Anhaltspunkte zur Auswahl der Obstsorten für die verschiedenartigen Climate und Standorte, außer in der „landwirthschaftlichen Pflanzenkunde," wo wir unsere eigene Erfahrungen, hier aber die Mittheilung vieler Anderer zu Grunde legten.

Daß bei den Obstpflanzungen die Arten für jeden Standort besonders ausgewählt werden müssen, ist und bleibt eine Grundbedingung, die niemals umgangen werden darf, wenn eine Obstpflanzung gelingen und dem Zweck entsprechen soll.

Wie wird z. B. bis jetzt bei den Straßenpflanzungen verfahren? Man geht in die nächste beste Baumschule oder zu einem Baumhändler und bestellt die nöthige Anzahl von Bäumen zur Bepflanzung beider Seiten einer Straße. Bei dieser Bestellung wird nun gewöhnlich auf wohlfeile Preise gesehen und allenfalls die Stärke der Bäume bedungen. Allein von den Sorten, die für diesen Standort passen, wird in der Regel nichts erwähnt. Angenommen nun, die Straße liegt in der dritten Region und durchschneidet eine rauhe Gegend, so ist auch vorauszusetzen, daß nur solche Obstsorten geliefert werden dürfen, von denen man überzeugt ist, daß sie auf diesem Standort fortkommen. Statt dessen aber nimmt man, ohne Rücksicht auf geeignete Sorten,

Digitized by Google

die beſten Stämme heraus und bringt ſie an Ort und Stelle zur Anpflanzung.

Betrachten wir nun das Innere der meiſten Baumſchulen, ſo finden wir nur zu bald, daß der Eigenthümer viele und neue unapprobirte Obſtarten von Tafel- und Wirthſchaftsſorten zuſammentreibt, dieſe in ein gedrucktes Verzeichniß zuſammenſtellt und daſſelbe in die Welt hinausſchickt, um Lärm zu machen und die Käufer einzuladen, die nicht ahnen, daß unter den köſtlichſten Namen oft nur gemeines Zeug ſich befindet und ſelbſt oft Sorten, die nicht einmal einen reellen ökonomiſchen Werth haben. Es unterliegt alſo keinem Zweifel, daß wer in einer ſolchen Schule die ſchönſten Stämme ausſucht, ein Gemiſch von Sorten hat, wovon der größte Theil gewöhnlich zum Tafelobſt oder ſolchen Arten angehört, wie z. B. die weiße und graue Butterbirne, der Goldpepping, der weiße Calvill, der rothe Herbſtcalvill u. ſ. w., die eine geſchützte Lage und milden Boden haben wollen.

Werden nun ſolche Stämme auch mit Sorgfalt gepflanzt, ſo gehen ſie dennoch nur kümmerlich an, bekommen keinen Trieb und ehe man es ſich verſieht, ſo gehen ſolche Stämme zu Grunde und der Pflanzer bekommt nun den Wahn, als gediehen an ſolchen Orten keine Obſtbäume, und will man ihn zum Pflanzen von Obſtbäumen anhalten, ſo behauptet er hoch und theuer, daß er die Verſuche gemacht und das Lehrgeld bezahlt habe. Umgekehrt kann dieſes auch der Fall mit der Bepflanzung eines Gemüſegartens ſein, wo nur feine Obſtarten hin gehören und wo man ſtatt ſolcher eine Parthie rauher Wirthſchaftsſorten bekommt, die an einen ſolchen Ort nicht gehören.

Solche Mißgriffe haben wir gar häufig erfahren und den dadurch entſtandenen Mißmuth gegen die Obſtpflanzung wahrgenommen, weßhalb es unerläßlich iſt, daß wenn Obſtbaumpflanzungen gelingen ſollen, man erſt wiſſen muß, was an den zu bepflanzenden Standort für Sorten zu wählen ſind.

Die Gegenden, in denen Obſtbau getrieben werden kann, ſind weit ausgedehnter als wir nur glauben; ja die Obſtbaumzucht kann ſelbſt in Hochgebirgen noch getrieben werden, wenn die rechten Sorten gewählt werden und die Lage nur einigen Schutz gegen allzurauhe Luftſtrömungen hat. So ſahen wir z. B. im Jahr 1842 im September, in Grindelwald, das an der Grenze des ewigen Schnees und Eiſes, am

Digitized by Google

Fuße der Gletscher liegt, in einem Garten mehrere Aepfelbäume mit Früchten behangen, die ihrer Reife nahe waren. Nicht minder sahen wir auf den höchsten Höhen des Odenwaldes, z. B. an der Würzburger Straße, die an manchen Punkten 1600 Schuh über der Meeresfläche liegt und dort den Stürmen von allen Seiten ausgesetzt ist, noch tragbare Obstbäume im gesundesten Stand, was auch auf den Anhöhen in Würtemberg, auf den Hochebenen des Bodensees und auf dem Schwarzwalde noch und bis zur Höhe von 2200 Schuh über Meeresfläche der Fall ist.

Untersuchen wir aber die daselbst befindlichen Obstsorten, so sind es vorzugsweise die Birnen und Aepfel, die in unsere dritte Abtheilung der dritten Region gehören und sehr dauerhaft und hart sind.

Es sind uns nicht selten Baumfelder und Obstgärten vorgekommen, wovon eine Menge erwachsener Obstbäume niemals Früchte oder im höchsten Fall einige verkrüppelte Exemplare tragen, und wo die Eigenthümer aus Ueberdruß die untragbaren Bäume abhauen ließen und behaupteten, in dieser Lage könne man kein Obst pflanzen. Auf die Frage aber, wo die Bäume ursprünglich her bezogen wurden, erhielten wir in der Regel die Antwort: aus den Metzer oder andern Baumschulen aus Frankreich, und bei näherer Prüfung fand man nur zu bald, daß die Sorten aus feinem Tafelobst bestanden, die an diesen offenen Standorten niemals Früchte ansetzten. Wir gaben einigen Eigenthümern den Rath, solche Obstbäume, statt sie umzuhauen, mit Obstsorten, die in der Umgegend gerne tragen, umpropfen zu lassen, und siehe da, im zweiten Jahre trugen alle Bäume und sind heute noch fruchtbar.

Dieses nur als weiteres Beispiel, wie wichtig es ist, daß die Obstsorten nach den verschiedenen Standorten klassifizirt und eingetheilt werden, damit Jeder, der eine Obstpflanzung machen will, sei es im Gemüse- oder Obstgarten, auf dem Felde oder an der Straße, nach seiner Gegend nachschlagen kann, welche Obstgattungen er anzupflanzen habe, wenn er gehörigen Nutzen daraus erzielen will.

Da sich nun die Versammlungen der Wein- und Obstproduzenten bloß über das südliche Deutschland ausgedehnt haben, unsere eigenen Beobachtungen ebenfalls in diesem Bereich vorgenommen wurden, und uns die Verhältnisse anderer Länder mehr fremd sind, so be-

Digitized by Google

schränken wir uns auch nur auf das Gebiet des südlichen Deutschlands und zwar auf Baden, Würtemberg, Großherzogthum Hessen, Kurfürstenthum Hessen, Rheinbaiern mit demjenigen Theil von Baiern, der am Main und im alten Franken liegt, das Herzogthum Nassau, Elsaß und die angrenzende Schweiz, und zwar des Theiles, der zwischen dem Rhein und der Alpenkette liegt.

Diese Länder haben wir nun nach Klima und Lage in drei Regionen abgetheilt, wovon die erste die milderen Gegenden, soweit Weinbau getrieben wird, die zweite die Thaleinschnitte und Hügel der niederen Gebirgsgegenden ohne Weinbau und die dritte Region die höheren Gebirge mit den Hochebenen und Thaleinschnitten umfaßt.

Jede dieser Regionen theilten wir wieder in drei Abtheilungen und zwar die erste umfaßt den kultivirten Gemüse- oder Hausgarten, die zweite den Obstgarten und die dritte das offene Feld und die zu bepflanzenden Straßen, wie weiter folgt.

Region I.

Diese umfaßt das flache Land, die Thäler, die Thaleinschnitte, die Gebirgsabhänge und den Fuß der Gebirge im südlichen Deutschland, so weit der Weinbau getrieben wird, als z. B. das ganze Rheinthal von Basel bis Bonn, das Main- und Neckarthal, das Enzthal, die niedere Bodenseegegend und andere mehr. Es versteht sich von selbst, daß die meisten Bäume, die in den zwei nachfolgenden rauheren Regionen vorkommen, auch in dieser verwendet werden können.

Abtheilung I.

Haus-Gartenbäume.

Dahin zählen wir solche Obstarten, die eine geschützte und warme Lage, guten und gebauten kräftigen Boden verlangen und hauptsächlich im Haus- und Gemüsegarten, der im Dünger kräftig erhalten wird, fortkommen. Dahin eignen sich vorzugsweise die feinsten Tafelsorten, die alle als Zwergbäume, so wie auch als Hochstämme, je nach dem Bedürfniß erzogen werden können, als:

Digitized by Google

a) Aepfel.

1. Weißer Wintercalvill.
2. Metzgerapfel.
4. Rother Herbſtcalvill.
5. Edelkönig.
7. Leberrother Himbeerapfel.
9. Danziger Kuntapfel.
20. Königlicher Taubenapfel.
27. Weißer Sommertaffetapfel.
32. Große engliſche Renette.
33. Grüne Renette.
34. Franzöſiſche Quittenrenette.
36. Geſtrickte Renette.
38. Franzöſiſche Edelrenette.
40. Goldpepping.
41. Franklins Goldpepping.
47. Muscatrenette.
52. Graue Herbſtrenette.
54. Grauer Fenchelapfel.
55. Parker's grauer Pepping.
56. Engliſche Spitalrenette.
59. Franzöſiſche Goldrenette.
60. Holländiſche Goldrenette.
62. Renette von Orleans.
63. Triumphrenette.
64. Große Kaſſelerrenette.
66. Engliſche Wintergoldparmäne.
86. Herrnapfel.

b) Birnen.

2. Craſanne.
6. Magdalenenbirne.
9. Liebesbirne.
13. Herbſtbergamotte.
14. Wildling von Motte.
15. Hardenpont's frühzeitige Colmar.
25. Deutſche Muskatellerbirne.
26. Bergamotte von Soulers.
40. Sparbirne.
41. Engliſche Sommerbutterbirne.
42. William's Chriſtenbirne.
45. Geishirtlesbirne.
46. Ruſſelet von Rheims.
51. Bronzirte Herbſtbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbſtbutterbirne.
54. Aremberg's Butterbirne.
55. Amanli's Butterbirne.
56. Diel's Butterbirne.
57. Graue Dechantsbirne.
58. Boſe's frühzeitige Flaſchenbirne.
60. Amalie von Brabant.
62. Schweizerhoſe.
63. Markgräfin.
64. Marie Louiſe.
65. Große grüne Mailänderin.
66. Ludwig des XII. Birne.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuſe.
76. Hardenpont's ſpäte Herbſtbutterbirne.
77. Wildling von Chaumontel.
79. Kronprinz Ferdinand v. Oeſtreich.
80. Saraſin.
83. Winterchriſtenbirne.

Abtheilung II.

Obſtgartenbäume.

Dahin zählen wir gute Obſtſorten, die als Hochſtämme hauptſächlich im Obſtgarten, der durch Gebäude und Umgebungen geſchützt iſt, einen guten Boden und eine ſonnige Lage hat und woſelbſt der Boden

Digitized by Google

nicht immer zu Gras liegen bleibt, sondern periodisch umgebrochen und umgebaut wird, gut fortkommen:

a) Aepfel.

1. Weißer Wintercalvill.
2. Metzgerapfel.
3. Rother Wintercalvill.
4. Rother Herbstcalvill.
5. Edelkönig.
6. Grafensteiner.
7. Leberrother Himbeerapfel.
8. Langer rother Himbeerapfel.
9. Danziger Kantapfel.
12. Englischer Königsapfel.
13. Gelber Gulderling.
14. Rother Gulderling.
16. Weißer Wintertaubenapfel.
19. Rother Wintertaubenapfel.
20. Königlicher Taubenapfel.
22. Rother Wienerapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
27. Weißer Sommertaffetapfel.
28. Sommerkönig.
29. Karmosinrother Kastanienapfel.
30. Weißer Sommerrambour.
31. Kaiser Alexander.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
34. Weiße französische Renette.
35. Französische Quittenrenette.
36. Gestrickte Renette.
37. Gelbe Sommerrenette.
38. Französische Eberenette.
39. Gäsdonker Goldrenette.
40. Goldpepping.
41. Franklins Goldpepping.
42. Walliser Limonenpepping.
44. Englische scharlachrothe Parmäne.
45. Ribstons Pepping.
46. Getüpfelte Renette.
52. Graue Herbstrenette.
53. Vergoldete graue Renette.
55. Parker's grauer Pepping.
56. Englische Spitalrenette.
57. Späte gelbe Renette.
58. Graue Osnabrücker Renette.
59. Französische Goldrenette.
60. Holländische Goldrenette.
61. Deutsche Goldrenette.
62. Renette von Orleans.
63. Triumphrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
71. Domine Excellente.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grauer Fürstenapfel.

b) Birnen.

1. Müskirte Pomeranzenbirne.
2. Crasanne.
5. Leipziger Rettigbirne.
6. Magdalenenbirne.
7. Bestenbirne.
9. Liebesbirne.
14. Wildling von Motte.
15. Hardenpont's frühzeitige Colmar.
16. Junkerhansbirne.
17. Graue Junkerhansbirne.
18. Herbstpomeranzenbirne.
25. Deutsche Muskatellerbirne.
26. Bergamotte von Soulers.
27. Jagdbirne.

Digitized by Google

29. Osterbergamotte.
30. Winterpomeranzenbirne.
38. Punktirter Sommerdorn.
39. Brüsseler Zuckerbirne.
40. Sparbirne.
41. Englische Sommerbutterbirne.
43. Frauenschenkel.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
47. Sommerchristenbirne.
51. Bronzirte Herbstbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
57. Graue Dechantsbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
63. Markgräfin.
65. Große grüne Mailänderin.
67. Gute Louise.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuse.
76. Hardenpont's späte Winterbutterbirne.
78. Mannabirne.
79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich.
80. Sarasin.
82. Königsgeschenk von Neapel.
83. Winterchristenbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

Hierher zählen wir die Obstsorten, die in dieser Region auf den Feldern und an Straßen der Gebirgsabhänge und der Ebenen, insofern der Boden nicht zu felsig, kiesig oder sandig, sondern tiefgründig und so gemischt ist, daß weder Thon, Sand oder Kies vorwaltet. Auch wo der Boden nicht sumpfig ist oder in den höhern Schichten kein Horizontal Wasser zeigt; ferner wo die Felder in einem ordentlichen Kulturzustande sich befinden und abwechselnd mit Hackfrüchten bebaut werden.

a) Aepfel.

21. Rother böhmischer Jungfernapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
24. Kohlapfel.
25. Schickenapfel.
26. Rother Herbststaffetapfel.
29. Karmosinrother Kastanienapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
43. Rothe Renette.
45. Ribston's Pepping.
50. Große graue Renette.
56. Englische Spitalrenette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Frauenrothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.

Digitized by Google

78. Luikenapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.
86. Herrnapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.
89. Deutscher Glasapfel.

b) Birnen.

8. Rockeneierbirne.
16. Junkerhansbirne.
17. Graue Junkerhansbirne.
23. Pfaffenbirne.
27. Jagdbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
67. Gute Louise.
68. Ochsenherzbirne.
71. Kantenbirne.
81. Veldenzerbirne.
85. Hausemerbirne.
86. Trockene Martinsbirne.

Region II.

Diese umfaßt die niederen Gebirge und Thaleinschnitte, so wie auch das flache Land, wo der Weinbau aufhört und der Weinstock nur noch an Spalieren gezogen werden kann, wie z. B. die Schweiz vom Rhein bis an die Hochgebirge, den niedern Schwarzwald, die mittleren Lagen am Bodensee, in Würtemberg, Odenwald und im Spessart, so wie im Nassauischen, im Kurfürstenthum Hessen, Rheinbaiern, und zwar die Gegend um Zweibrücken und St. Ingbert, der obere Theil des Nahethales u. s. w.

Abtheilung I.

Haus-Gartenbäume.

Die in dieser Region in Gemüse- oder Hausgärten mit gut gebautem und im Dung kräftig unterhaltenem Boden, der durch Mauern, Gebäude oder sonstige Umfassungen eingefriedigt und geschützt ist, fortkommen. Hierher zählen wir:

a) Aepfel.

1. Weißer Wintercalvill.
4. Rother Herbstcalvill.
6. Grafensteiner.
9. Danziger Kantapfel.
26. Rother Herbststaffetapfel.
22. Rother Wienerapfel.
23. Rother Winterkronapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
38. Französische Edelrenette.
40. Goldpepping.
41. Franklin's Goldpepping.
45. Ribstons Pepping.
52. Graue Herbstrenette.

Digitized by Google

53. Vergoldete graue Renette.
54. Grauer Fenchelapfel.
57. Späte gelbe Renette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
71. Domine Excellente.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
82. Blutapfel.
84. Rother Stettiner.
86. Herrenapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.

b) Birnen.

7. Bestenbirne.
13. Herbstbergamotte.
14. Wildling von Motte.
15. Hardenpont's frühzeitige Colmar.
16. Junkerhansbirne.
25. Deutsche Muskatellerbirne.
26. Bergamotte von Soulers.
27. Jagdbirne.
37. Rother Sommerdorn.
39. Brüsseler Zuckerbirne.
40. Sparbirne.
41. Englische Sommerbutterbirne.
43. Frauenschenkel.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
51. Bronzirte Herbstbutterbirne.
52. Graue Butterbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
63. Markgräfin.
64. Maria Louise.
65. Große grüne Mailänderin.
67. Gute Louise.
72. Grüne Hermannsbirne.
73. Bunte Hermannsbirne.
74. Gelbe Hermannsbirne.
75. Virguleuse.
78. Mannabirne.
79. Kronprinz Ferdinand von Oestreich.
80. Sarasin.
83. Winterchristenbirne.

Abtheilung II.

Obstgartenbäume.

Hierher zählen wir diejenigen Sorten, die in den Obstgärten dieser Region, in geschützter Lage, tiefgrundigem Boden und in der Nähe von Wohnungen und Dörfern, die einigen Schutz geben, auch wo der Grasboden periodisch umgebrochen und mit Hackfrüchten bebaut wird, fortkommen. Dahin gehören:

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
12. Englischer Königsapfel.
15. Carthäuser.
26. Rother Herbsttaffetapfel.
32. Große englische Renette.
33. Grüne Renette.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
50. Große graue Renette.
61. Deutsche Goldrenette.
64. Große Kasselerrenette.

Digitized by Google

65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
79. Amerikanischer Weinapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner
82. Blutapfel.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.
86. Herrenapfel.
87. Grüner Fürstenapfel.
89. Deutscher Glasapfel.

b) Birnen.

5. Leipziger Rettigbirne.
7. Bestenbirne.
8. Rockenei'erbirne.
16. Junkerhansbirne.
17. Graue Junkerhansbirne.
18. Herbstpomeranzenbirne.
25. Deutsche Muskatellerbirne.
32. Pfundbirne.
34. Französischer großer Katzenkopf.
37. Rother Sommerdorn.
38. Punktirter Sommerdorn.
39. Brüsseler Zuckerbirne.
40. Sparbirne.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grunbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
67. Gute Louise.
68. Ochsenherzbirne.
81. Beldenzerbirne.
85. Hausemerbirne.
86. Trockene Martinsbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

Die in offenen Feldern mit gehörig gutem Boden und an Straßen in dieser Region gedeihen, und zwar:

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
15. Carthäuser.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
51. Kleine graue Renette.
64. Große Kasselerrenette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
70. Brustapfel.
73. Kleiner Winterstreifling.
74. Prinzessinapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
77. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
78. Luikenapfel.
80. Großer Winterfleiner.

Digitized by Google

81. Kleiner Winterfleiner.
83. Wintercitronenapfel.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
4. Rummelterbirne.
8. Rockeneierbirne.
10. Palmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Masselbacher Mostbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Langstielerin.
21. Träubelsbirne.
22. Wildling von Einsiedel.
23. Pfaffenbirne.
24. Schweizer Wasserbirne.
31. Kronbirne.
35. Kleiner deutscher Katzenkopf.
36. Betzelsbirne.
48. Knausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grunbirne.
71. Kantenbirne.
81. Veldenzerbirne.
83. Hausemerbirne.

Region III.

Dahin zählen wir die hohen Gebirgsgegenden und Hochebenen mit ihren Thaleinschnitten, so weit Winter-Getreide gebaut werden können und wo namentlich guter Boden mit keiner zu felsigen Unterlage vorhanden ist, wie z. B. die Hochebenen des Oden- und Schwarzwaldes, und des Bodenseegebietes, die rauhe Alp und andere Höhen von Würtemberg, Franken, den Hundsrücken u. s. w. bis zu einer Höhe von 2000 bis 2200 Schuh über Meeresfläche.

Abtheilung I.

Haus-Gartenbäume.

Dahin zählen wir solche Obstsorten, die in den Gemüsegärten, die durch Gebäude, Mauern oder sonstige Umfassungen geschützt sind und einen kräftigen gutbearbeiteten und gedüngten Boden haben, gehörig fortkommen.

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schafnase.
33. Grüne Renette.
48. Zwiebelborsdorfer.
49. Edler Winterborsdorfer.
50. Große graue Renette.
64. Große Kasselerrenette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
68. Weißer Madapfel.
69. Brauner Madapfel.
75. Fraurothlicher.
76. Großer rheinischer Bohnapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
82. Blutapfel.
84. Rother Stettiner.

Digitized by Google

b) Birnen.

5. Leipziger Rettigbirne.
7. Bestenbirne.
8. Rockeneierbirne.
14. Wildling von Motte.
16. Junkerhansbirne.
18. Herbstpomeranzenbirne.
34. Französischer großer Katzenkopf.
37. Rother Sommerdorn.
40. Sparbirne.
44. Sommerbirne ohne Schale.
45. Geishirtlesbirne.
46. Russelet von Rheims.
50. Grunbirne.
53. Weiße Herbstbutterbirne.
59. Forellenbirne.
61. Lange grüne Herbstbirne.
62. Schweizerhose.
67. Gute Louise.
75. Virguleuse.
78. Mannabirne.
80. Sarasin.

Abtheilung II.

Obstgartenbäume.

Hierher gehören solche Bäume, die in Obstgärten, welche in der Nähe von Wohnungen liegen oder durch vorspringende Hügel geschützt sind, eine südliche Lage und guten tiefgrundigen Boden haben, und wo der Grasboden periodisch umgebrochen und mit Hackfrüchten angebaut wird, fortkommen.

a) Aepfel.

10. Gestreifter Backapfel.
11. Deutsche Schaafnase.
48. Zwiebelborsdorfer.
51. Kleine graue Renette.
65. Kleine Kasselerrenette.
66. Englische Wintergoldparmäne.
67. Aechter Winterstreifling.
73. Kleiner Winterstreifling.
78. Luikenapfel.
80. Großer Winterfleiner.
81. Kleiner Winterfleiner.
84. Rother Stettiner.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
4. Rumelterbirne.
10. Palmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Masselbacher Mostbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Langstielerin.
31. Kronbirne.
36. Betzelsbirne.
48. Krausbirne.
49. Frankfurterbirne.
50. Grunbirne.
69. Wörlesbirne.

Abtheilung III.

Feld- und Straßenbäume.

Dahin gehören die Bäume, die im freien Felde und an Straßen dieser Region, die noch tiefgrundigen Boden haben und den Stürmen nicht allzusehr ausgesetzt sind, fortkommen.

Digitized by Google

a) Aepfel.

51. Kleine graue Renette.
78. Luikenapfel.
85. Weißer Stettiner.

b) Birnen.

3. Bratbirne.
10. Palmischbirne.
11. Brumbirne.
12. Maſſelbacher Moſtbirne.
19. Wolfsbirne.
20. Langſtielerin.
21. Träublesbirne.
22. Wildling von Einſiedel.
24. Schweizer Waſſerbirne.
28. Reichenäckerin.
33. St. Gallus-Weinbirne.
35. Kleiner deutſcher Katzenkopf.
36. Betzelsbirne.
48. Knausbirne.
69. Wörlesbirne.
70. Hariegelbirne.

Digitized by Google

Register.

a) Aepfel.

A.

	Seite
Aagt Rode	38
Abile	148
Adamsapfel	129. 142
Adamsapfel, früher	118
Alexander von Rußland, Kaiser	48
Andacker, grüner	52
Anisapfel	31. 84
Anise Apple	84
Ankenapfel	126
Annaberger	139
Api	148
Api, kleiner	148
Apiapel	148
Apiapfel, rother	148
Api, gelber, sternförmiger	150
Api gros	150
Api, großer	145. 150
Api le petit	148
Api — Rosen	150
Api rouge	150
Api, schwarzer	150
Api — Stern	150
Asbacher, rother	139
Asbacher, weißer	142
Auguſtbreitling	47

B.

	Seite
Bachapfel	106
Backapfel	22. 47
Backapfel, geſtreifter	22. 47
Backapfel, rother	138
Backapfel, ſchwarzer	112
Backapfel, weißer	142
Bamberger	67
Bamberger, gelber	32
Bamberger, gelber, grauer und weißer	142
Bamberger, geſtreifter	105
Bamberger, rother	139
Bamberger, saurer	143
Bandapfel	22
Bandapfel, weißer	145
Bäußler	118
Bäußler, großer	127
Berlinerapfel	25
Beſterapfel	50
Biebigheimer, rother	138
Biedigheimer, weißer	142
Billigheimer, rother	139
Bindenapfel	145
Birnformapfel	34
Bitterapfel	67
Blauapfel	112
Bleichheimer, ſpäter	140
Blindapfel	31
Blofelder Goldkönig	31
Blofelder Streifling	11
Blutapfel	113. 135
Bödigheimer, rother	138
Bödigheimer, weißer	142
Bohnapfel	11. 109
Bohnapfel, großer rheiniſcher	123
Bohnapfel, kleiner rheiniſcher	124
Bolzenapfel	139
Borsdorfer	74
Borsdorfer, Aſtrachaner	54
Borsdorfer, engliſcher großer	102
Borsdorfer, franzöſiſcher	98
Borsdorfer, geſtreifter	109

Digitized by Google

Seite

Borsdorfer, großer böhmischer 102
Borsdorfer, grüner 145
Borsdorfer, holländischer . . 67
Borsdorfer, schwarzer . . 40. 112
Borsdorfer-Stern 74
Borsdorfer, süßer 63
Borsdorfer-Winter 60
Borsdorfer-Winter, edler . . 76
Borsdorfer-Zwiebel 74
Braunapfel 140
Breitgrießlicher 106
Breitling 22. 145
Breittingapfel 9
Breitling, gestreifter 105
Breitling, großer 47
Breitling-Herbst 47
Breitling, kleiner 105
Breitling, rother 138
Breitling-Sauer . . . 439. 143.
Breitling-Sauer, holländischer 150
Breitling-Spitz 25
Breitling-Weiß 142
Brixapfel 31
Bröstling 11
Brukapfel 127
Brustapfel 106. 113
Brückenapfel 109. 119
Bundaberapfel 148
Butterapfel 43. 140

C.

Calvill 5. 40
Calvillapfel 5. 67
Calvill blank, breiter 5
Calvill, englischer 18
Calvill, gelber 5
Calvill, gelber gerippter . . . 5
Calvill, gestreifter 25
Calvill, grüner 143
Calvill, grünrother 20
Calvill-Herbst, gestreifter . . 8
Calvill-Herbstanis, rother . . 16
Calvill-Herbst, französischer . 11
Calvill-Herbst, rother . . 9. 10
Calvill-Himbeer 11
Calvill-Himbeer, rother . . . 9

Seite

Calvill, rippiger 5
Calvill, rother . . 11. 20. 31. 140
Calville, rouge d'hiver . . 8. 11
Calvill-Sommer, rother . . . 11
Calvill, weißer 5. 145
Calvill-Winter 5. 9. 20
Calvill-Winter, braunrother . 20
Calvill-Winter, rother 8. 11. 16. 18. 20
Calvill-Winter, weißer . . . 5
Calville-Autumn, white . . 6
Calville blanche 5
Calville blanche à Coté . . 6
Calville blanche d'hiver . . 5
Calville d'été, rouge . . . 43
Calville rouge d'automne . 11. 43
Calville rouge longue d'hiver 9
Calville-Stern 150
Calville-Winter, doppelroher . 8
Calville-Winter, white . . . 6
Calviller 5. 40
Calviller, später 140
Calvin 5
Calvin 8
Carbanter 81
Cardinalsapfel 6. 9
Cardinal rouge 43
Carmesapfel 104
Carmosinapfel 40
Carpanter 81
Carpenter 80
Carthäuser 25. 30
Carthäuser, großer, gelber und grüner 31
Carthäuser-Winter 31
Champagner, grauer 80
Chataigner 46
Chaussésapfel 25
Christapfel 118
Christnachtsapfel 119
Citronenapfel 31
Citronenapfel, rother 11
Citronenapfel, weißer . . . 6
Citronenapfel-Winter . . . 136
Citron d'hiver 136
Coeur Pigeon 33

Digitized by Google

Seite

D.

Dauerapfel 108
Difflingsapfel 9
Dittleapfel 118
Döbelapfel 118
Domine Excellente 115
Dortchensapfel 104
Drap d'or 57

E.

Edelabeliger 118
Edelkönig 11. 13
Erdbeerapfel 6. 22. 135
Erdbirnapfel 11
Egger 25
Eggerling 6. 22
Engelsapfel 42
Eßlinger 118. 131

F.

Fäßleapfel 11
Fenchelapfel, grauer 84
Fenouilet gris 84
Fenouilette rouge 67
Fleiner 74. 131
Fleiner, großer 131
Fleiner, kleiner 133
Fleinerapfel, weißer 131
Fleiner-Winter 131. 140
Fleiner-Winter, großer . . 25. 131
Fleiner-Winter, rother . . . 34
Forellenapfel 67
Framboise, rouge longuette . 18
Frankenapfel 109. 118
Frankfurter 117
Frankfurter, rother 113
Frankfurterapfel 22. 67
Frankfurter Borsdorfer . . . 74
Franklins golden Pippin . . 65
Franzapfel 148
Franzosenapfel 22
Frauenapfel . 22. 24. 47. 105. 118
Frauenrothacher 121
Frauenrothlicher 121
Frauenschenkel 25

Seite

Freiburgerle 127
Friedleinsapfel 105
Fürstenapfel 47
Fürstenapfel, grüner . . 142. 147

G.

Gaiberger, kleiner 125
Galmbacher 22
Gartenapfel 140
Geelling, fyne 28
Geisberger 9. 84
Geisburgerapfel 20
Gelbapfel 63
Gelnapfel 24
Gelnhauserapfel 25
Geriger 118
Gernsbacher 98. 109
Gertling 98
Geschmackapfel 67
Gewürzapfel . . . 105. 112. 117
Gewürzapfel, dunkler 112
Glasapfel 44. 144
Glasapfel, deutscher 150
Glasapfel, grüner 150
Glasapfel, rother 139
Glasapfel, weißer 142
Glöckleapfel 123
Goldapfel 22. 31
Goldmohr 92. 93. 99
Goldströmling, Holländer . . 98
Goldtuchapfel 57
Goud Apple 63
Gouldappel 28
Grafensteiner 14
Graffsteinerapfel 6
Granatapfel 118
Gräbchesapfel, dürrer . . . 31
Großgrießlicher 105
Großgrüßlicher 22
Großle 126
Großlicher 126
Grunacher 118
Grünapfel 52. 143
Grünling 22
Grießlicher 118

Digitized by Google

Seite

Gulderling, Geele 28
Gulderling, gelber 28
Gulderling, gelber, engliſcher . 28
Gulderling, gold 82
Gulderling Roode 29
Gulderling, rother 29
Gulderling, ſchwarzer . . 40. 67
Gulling Enkelde 28
Gülderling 145
Gutachterle 119

H.

Haberapfel 118
Haferapfel 50
Haferapfel, großer 50
Hammeldinger 74
Hammelteig 57
Hanfapfel 126
Hanscaspar 125
Hartapfel, rother 140
Hartſtrömer 126
Hausgartenapfel 143
Häußlig 106
Hebeling-Winter 109
Hellbrielig 143
Herbſtapfel 102
Herbſtlederapfel, weißer . . . 50
Herrenapfel 144
Herrenapfel, rother 139
Herrnapfel 43
Hertlingsapfel 67
Himbeerapfel . 9. 18. 20. 84. 89
Himbeerapfel-Harlemer, rother 9
Himbeerapfel, langer rother . 18
Himbeerapfel, Leberrother . . 16
Himbeerapfel, rother . . . 11. 16
Himbeerapfel, ſchwarzer . . . 9
Himbeerapfel, weißer 6
Himbeerapfel-Winter . . . 11. 20
Hirtenapfel 126
Hofapfel 31
Hohlbutz, ſüßer 25
Hundsnaſe 24
Hutſchberger 25
Hutzmuſerle 118

Seite

J.

Jacobacher 22
Jacobsapfel 105
Jacobsapfel, früher 44
Jeruſalemsapfel 33
Immergrießlicher 106
Imperial, rouge rayée . . . 9
Jungfernapfel-Böhmiſcher, rother 36

K.

Kaiſerapfel 50
Kaiſerkrone 22. 139
Kackapfel 140
Kalbfüllapfel 50
Kantapfel, Danziger 19
Kantapfel, Danziger 20
Kantapfel Roode 20
Kapenecher 60
Kapuzinerapfel . 22. 43. 118. 148
Karbanter, grauer 80
Kaſtanienapfel 46
Kaſtanienapfel, Karmoſinrother 46
Kauzapfel 119
Käsapfel 74
Kelleraepfel, milder 118
Kernapfel 143
King of Pippins 102
King of the Pippins 102
Kirſchapfel, rother 139
Kirſchapfel, weißer 142
Klapperapfel, kleiner 11
Kläpperling 25
Klösapfel 143
Knoblicher 118
Knübſerapfel 6
Kochapfel 50
Kohlapfel 20. 34. 39. 40. 112. 139
Kohlapfel, edler 105
Kohlapfel, Frankfurter . . . 112
Kohlapfel, großer 40
Kohlapfel, kleiner 11
Kohlapfel, ſchwarzer 112
Kohlapfel, ſpitzer 40
Kohlenbacher 40

Digitized by Google

Seite

Kohliger 40
Konſtanzer 25
Kopetapfel, großer 98
Korallenapfel 48
Kornapfel 133
Königsapfel 25, 118
Königsapfel, engliſcher . . . 27
Königsapfel-Sommer 59
Königsmundapfel 148
Königsparmäne 67
Krautländer 140
Krehlingsapfel 22
Kreuzapfel 108, 119
Kreuzwegapfel 109
Kronapfel, Lothringer . . . 47
Kron-Appel Rode 38
Kron Tulp 38
Kroon-Rode 38
Kronapfel-Winter, rother . . 38
Kurzſtiel, grauer 80, 84
Küchleapfel 140
Küchlebrätlisapfel 74

L.

Languenot rode 9
Lappertapfel 89
Lederapfel . . . 78, 83, 84, 87
Lederapfel, gelber 93
Lederapfel, kleiner 80, 84
Lederapfel-Winter 79
Lench, ſüßer 67, 109
Lorenzenapfel 118
Lorenziapfel 148
Loskrieger 145
Luike 126
Luikenapfel 126

M.

Madapfel . . . 106, 108, 112
Madapfel, brauner 111
Madapfel, geſtreifter . . 105, 108
Madapfel, grüner 109
Madapfel, leichter 24
Madapfel, rother 112
Madapfel, ſchwarzer 112
Madapfel, ſchwarzbrauner . . 112

Seite

Madapfel weißer, ... 108
Maiapfel, rother 72
Maicher, breit 89
Maicher, gelber 89
Maicherapfel 89
Maidapfel 108
Maisapfel 150
Mannsapfel 22, 51
Mannsfelder 25
Malerapfel 139
Margarethenapfel 105
Markapfel, rother 139
Matapfel, rothbackiger . . . 109
Matapfel, rother und geſtreifter 8
Maucherapfel 60
Mädapfel 108
Mädapfel, brauner . . 111, 112
Mädapfel, kleiner 109
Mädapfel, rother . . . 109, 112
Mädapfel, ſchwarzer 112
Mädapfel, weißer 142
Mäßleapfel 25
Mätapfel, grüner 25
Metzgerapfel 8
Mohrenapfel 40, 113
Moſtapfel 53, 118
Moſtapfel, Frankfurter . . . 108
Moſtapfel, großer 143
Moſtapfel, rother 109
Moſtelzer 25
Mußapfel 143
Mühlapfel 47
Müllerapfel 18
Münſterthäler 106

N.

Nägeliapfel 105
Nägelisapfel 109, 118
Nägelskohlapfel 109
Nelkenapfel 118, 126
Neutzerling, kleiner 117

P.

Pagater 126
Pallasapfel, gelber 142

Digitized by Google

Seite

Paradiesapfel . 25. 67. 119. 125
Pariſer 47
Pariſerapfel. 50
Parmäne 67. 112
Parmaene royale 44
Parmäne, engliſche ſcharlachrothe 69
Parmäne-Wintergold, engliſche 102
Parmaine royale 67
Parmaine royale 98
Parmain-Winter, Gold- . . 102
Pelzapfel 78
Penſer. 118
Pepin d'or 63
Pepin-Königs 102
Peppin 63
Peppin, deutſcher 63
Peppin d'or 63
Peppin-Golden 63
Peppin-Parkers 86
Pepping d'or 63
Pepping-Gold 63. 89
Pepping-Gold, engliſcher . . 63
Pepping-Gold, kleiner . . . 63
Pepping-Gold, Franklins . . 65
Pepping-Goud 63
Pepping, grüner 63
Pepping, holländiſcher, großer . 99
Pepping-Little 63
Pepping-Limonen, Walliſer . 06
Pepping-Parkers, grauer . . 86
Pepping-Ribſtons 69
Pepping, rother 34
Pepping von Holland 102
Pepping-Golden 63
Peppings, der König 402
Pfaffenapfel . . . 40. 102. 143
Pfingſtapfel 59
Pflaſterapfel 60 67. 106
Pflaſterapfel, grüner 145
Pfleiner 131
Pfullingen 126
Pfundapfel 25. 47
Pfundapfel, roth geſtreifter . . 47
Pigeon rouge 33
Pigeonet 34

Seite

Pigeonet royal 35
Plattäpfel, kugelförmige . . . 150
Plattäpfel, wahre 138
Plattfortig 22
Pomeranzenapfel 63. 74
Pomme brodée 57
Pomme d'Anis 84
Pomme d'Api 138
Pomme d'Api, kleiner 148
Pomme d'Api, großer 150
Pomme de Coigne 56
Pomme de Prince 147
Pomme de Taffetas 44
Pomme de Vienne 37
Pomme d'or 63
Pomme de Princesse 120
Pomme de Jerusalem . . . 33
Pomme St. Louis 40
Pomme noire 40. 150
Pomme rouge de Paradies . . 40
Pomme royale d'Angleterre . 27
Pomme violette 39
Present royal 51
Princes Appel 120
Princesse noble 115
Prinzeſſinapfel 120
Prinzeſſinapfel, edler 98
Prinzeſſinapfel, franzöſiſcher, edler 115
Puppicherapfel 118

Q.

Quince Appel 56
Quittenapfel 6
Quittenapfel, franzöſiſcher . . 6

R.

Rabau 80. 82. 83
Rabau aigre 84
Rabauapfel 72
Rabauapfel, zarter 84
Rabau-Gold 63
Rabau, kleiner 80. 84
Rabau-Sommer 78. 82
Rabau-Winter 67. 78. 80
Rabiner 123
Rambour 78. 145

Digitized by Google

	Seite
Ramburapfel, Lothringer	57
Rambour blanc d'automme	50
Rambour blanc d'été	47
Rambour de France	47
Rambur, großer	22
Rambur, kleiner	80
Rambur=Prahl= engliſcher	93
Rambur=Sommer, weißer	47
Rambur=Winter	67
Rauauapfel	79
Rauhgaſt	81
Rauchapfel	79. 112
Reinette blanche	54
Reinette brodée	57
Reinette Canada	50
Reinette carpendu	80
Reinette charactère	98
Reinette d'Angleterre	60
Reinette de Breda	60
Reinette de Champagne	53
Reinette de Paris	50
Reinette d'or	63
Reinette d'orée	60. 92
Reinette d'Orleans	95
Reinette filée	57
Reinette franche	50. 60
Reinette=Goldmohr	93
Reinette green	150
Reinette grise	79
Reinette grise d'hiver	78
Reinette grise d'automme	82
Reinette grise d'or	83. 92
Reinette grise double	79
Reinette jaune tardive	89
Reinette magique	50
Reinette marbrée	92. 98
Reinette monstreuse	50. 53
Reinette oignoniforme	74
Reinette platte	74
Reinette picotée	57. 71
Reinette piquée	98
Reinette rouge	67
Reinette triomphante	97
Reinette verte de Harlem	53
Reinette parmaine rouge	98

	Seite
Reinhalliger	60
Reißling	6
Rennette 50. 57. 60. 72. 84. 109.	145
Rennette à Coté	5
Rennettapfel, ſpäter	50
Rennette=Ananas	109
Rennette=antilliſche, weiße	50
Rennette=Atlas	50
Renette=Baſtard	145
Rennette=Birn engliſche	32
Rennette=Blut	140
Rennette, braune	78
Rennette=Canada	50
Rennette=Carpentue	84
Rennette carrée	6
Rennette=Caſſeler, gelbe	94
Rennette=Champagner 50. 67. 74. 80.	145
Rennette=Charakter	57
Rennette=Curbander 80.	84
Rennette, deutſche	125
Rennette, deutſche, graue kleine	80
Rennette=Edel, franzöſiſche	60
Rennette, engliſche 43. 50. 59. 60. 63.	145
Rennette, engliſche, graue	51
Rennette, engliſche, große	49
Rennette, engliſche, grüne	52
Rennette=Fenchel 80.	84
Rennette, franzöſiſche 51. 61.	99
Rennette, franzöſiſche, weiße	75
Rennet geele Fransche	89
Rennette, franzöſiſche	109
Rennette, frühe	92
Rennette, frühe gelbe 54.	58
Rennet Geele	89
Rennette, gelbe 54. 60.	99
Rennette, gelbe kleine	100
Rennette, gelbe rauhe	78
Rennette, gelbe ſpäte	89
Rennette, geſtreifte 98.	118
Rennette, geſtrickte	57
Rennette, getüpfelte	71
Rennette=Gewürz	67
Rennette=Glas	144

Digitized by Google

Seite

Renetten-Gold 6. 50. 57. 60. 63. 91. 92. 98. 102. 125. 145
Renette-Gold, deutſche . . . 94
Renette-Gold, Derölls, große 98
Rennette-Gold, edle 92
Rennette-Gold, franzöſiſche 60. 91
Renette-Gold, Gäsbonker . . 91
Rennette, goldgelbe 54
Rennette-Gold, graue . . . 83
Rennette, goldgeſtrickte . . . 57
Rennette-Gold, große . 51. 94. 98
Rennette-Gold, holländiſche . 93
Rennette-Gold, Heinecks . . 94
Rennette-Gold, kleine . . 60. 63
Rennette-Granat 92
Rennette-Granat, engliſche . . 102
Rennette, graue 50. 79. 80. 83. 84
Rennette, graue Gold- . . . 90
Rennette, graue Osnabrücker . 90
Rennette-Grieſel 57
Rennette, grise 80
Rennette, große . 51. 60. 83. 143
Rennette, große d'Angleterre . 49
Rennette, große gelbe 82
Rennette, große graue . . 78. 82
Rennette, grüne 50. 52. 60. 79. 82
Rennette-Herbſt 6
Rennette-Herbſtgold 92
Rennette-Herbſt, graue . . . 82
Rennette-Hieroglyphen . . . 57
Rennette, holländiſche 50
Rennette-Kaſſer 52
Rennette-Kaſſeler 98
Rennette-Kaſſeler, doppelte . 99
Rennette-Kaſſeler, kleine . 60. 100
Rennette-Kaſſeler, große . 50. 98
Rennette-Käſe 74
Rennette, kleine 80. 92
Rennette, kleine gelbe 58
Rennette, kleine graue . . 80. 87
Rennette-Königs 52. 145
Rennette-Kron . . . 50. 98. 102
Rennette-Leder 78. 83
Rennette-Leder, franzöſiſche . 90
Rennette-Leder, gelbe . . . 83

Seite

Rennette-Leder, kleine . . . 80
Rennette Liege 50
Rennette, mittlere 60
Rennette mit Tupfen 89
Rennette-Muscat . . . 72. 89. 98
Rennette musquée 72
Rennette-Netz 57
Rennette, Newyorker 99
Rennette nonpareille 33
Rennette, Osnabrücker . . . 98
Rennette, Pariſer 51
Rennette-Prinzen 98
Rennette-Quitten 6
Renette-Quitten, franzöſiſche . 56
Rennette, rothe . 40. 67. 150. 140
Rennette, rothe geſtreifte . . 67
Rennette, roth geſtreifte grüne . 67
Rennette rouge 99
Rennette, ruſſiſche 52. 145
Rennette-Sauer 142
Rennette-Silber 51
Rennette-Sommer 41. 59
Rennette-Sommer, gelbe . . 58
Rennette-Spalier, große . . 50
Rennette, ſpaniſche 53
Rennette-Spital, engliſche . . 87
Rennette, ſüße 63. 74
Rennette-Stern . . 6. 50. 54. 67
Rennette-Stern, geſtrömte . . 112
Rennette-Triumph 97
Rennette von Haarlem . . . 51
Rennette von Orleans . . . 95
Rennette, vergoldete graue . . 83
Rennette-Wachs, weiße . . . 54
Rennette-Wein 52
Rennette, weiße . . . 59. 54. 58
Rennette-Winter 63
Rennette-Winteranis . . . 84
Rennette-Winter, graue . . 78
Rennette-Winter, grüne . . 53
Rennette, Würtemberger . . 98
Reutlinger, neuer 126
Rheinapfel, breiter. 109
Rheinauerapfel 52
Rheinkieſel 811

Digitized by Google

Seite

Rollerpumper 109
Rosenapfel . 12. 20. 43. 84. 106
Rosenapfel-Sommer, früher . 44
Rosenapfel-Winter, ... 20
Rosenwasserapfel . . . 43. 140
Rosmarinapfel, Italienischer . 32
Roßkopf 25
Rostapfel 79
Rostocker, grauer 51
Rostocker, rother 139
Rothapfel . 8. 11. 67. 105. 118
Rothbacher 140
Rothbolg 11. 139
Rothbödemer 139
Rothdacher 118
Rothfüßerapfel 109
Rothspitziger 117
Rothfüßapfel 127
Rothfüßer 40
Rothvogel 140
Rousette Syckhouse 87
Royal d'Angleterre 102
Röhlingsapfel 109
Rubinapfel, rother 140
Rubiner 140
Rümmergrießlicher, kleiner . . 117
Rümmergrießling 105

S.

Sammetapfel 42
Sandwerrnling 22
Sauracher 25
Sauerapfel . . . 109. 139. 142
Sauerfranken 60
Sauerwalzle 108
Schaafskopfapfel . . . 24. 123
Schaafnase 6. 31
Schaafsnase, Deutsche . . . 24
Schaafsnase, gelbe 24
Schaafsnase, gelbgestreifte . . 24
Schaafsnase, große 24
Schaafsnase, grüne 24
Schaafsnase, rothe . . . 26. 25
Schaafsnase, weiße . . . 24. 32
Schaafsnase-Winter 25

Seite

Schaafsnasenapfel 31
Schalenapfel 25
Schätzlerapfel 145
Schickenapfel 41
Schiffeler 145
Schlagapfel 31
Schleifstein, kleiner 119
Schlotfegersapfel 113
Schlotterapfel 25
Schloßapfel 40
Schmalzapfel 118
Schmiedsapfel 79
Schmiedtapfel 105
Schmutzer 126
Schnitzapfel 119
Schöteringsapfel 32
Schrebelsapfel 25
Schweizerapfel 106
Schmerapfel 139
Seidenapfel 42. 140
Seidenhemd 105
Seidenhemdchen 43
Seidenrock 42
Sellerieapfel 31
Silberapfel 22
Sommerapfel-Wiener, rother . 37
Sommerkönig 45
Sparapfel 22
Spiegelapfel 242. 150
Spitzapfel 25. 120. 125
Spitziger, weißer 126
Spitzigerapfel 117
Städterapfel 67
Sternapfel 106
Stettiner, grüner 142
Stettiner, rother . 11. 20. 67. 106
138. 139
Stettiner, weißer 142
Straßenapfel 22
Streifapfel 99
Streifling 25. 105
Streifling, Calvillartiger . . 105
Streifling, großer 118
Streifling-Herbst 22. 25
Streifling, kleiner 126

Digitized by Google

Seite

Streifling, königlicher . . . 105
Streiflinge, kugelige 130
Streifling, Leitheimer . . . 118
Streifling, Maifüßer . . . 105
Streiflinge, platte 104
Streifling, weißer 109
Streifling=Winter, ... 38
Streifling=Winter, ächter . . 104
Streifling=Winter, kleiner . . 117
Streifling=Winter, rother . . 105
Streimapfel 22
Streimerling 22
Streimling 22
Striefapfel, rother 117
Striesling 117. 125
Striemapfel 118
Striesling=Winter 105
Strohapfel 25. 131. 143
Strohapfel=Herbst 126
Stromer 25. 139
Stromapfel 105
Stromer 117
Strömapfel 11. 105. 123
Strömerling 105
Strömler 117
Strömling . . 22. 117. 105. 109
Strömling, großer 97
Strömling=Winter 105
Süßapfel 131
Süßapfel, langer 131
Süßapfel=Winter 140
Süßgrüßlicher 126
Syden Hemdje 43

T.

Tafelapfel, großer 105
Taffetapfel . . 42. 143. 145. 150
Taffetapfel 131
Taffetapfel=Herbst, rother . . 42
Taffetapfel, rother . . . 16. 25
Taffetapfel=Sommer, weißer . 44
Taffetapfel=Winter 43
Taubenapfel 44. 67
Taubenapfel, königlicher . . 35
Taubenapfel, rother 33

Seite

Taubenapfel=Winter, rother . 33
Taubenapfel=Winter, weißer 31. 32
Täubling, königlicher 35
Täubling=Winter, weißer . . 32
Tellerapfel, grüner 54
Tellerapfel, roth=gestreifter . 47
Tiefputzen 108. 143
Tiefputzenapfel, rother . . . 112
Tiefputzer, schwarzer 112
Treutlingsapfel 16

U.

Usterapfel 20 84

V.

Vogelsberger 112
Vögelisapfel 105

W.

Wachsapfel 145
Walzleapfel 106
Wanzenapfel 25
Weichapfel 119
Weidenapfel 52
Weihnachtskindleapfel . . . 118
Weinapfel . 11. 22. 43. 105. 109
118. 123. 126. 142
Weinapfel, Amerikanischer . . 130
Weinapfel, großer . . 99. 25. 126
Weinapfel, grüner 53
Weinapfel, rother 139
Weinapfel, saurer 112
Weinapfel, weißer 143
Weinbreitling 22. 112
Weinlingsapfel . . 105. 118. 125
Weißapfel 22. 43. 145
Weißblättling 143
Weißbolg 142
Weißbödemer 143
Weißbreitling 22
Weißling 44
Weißspitziger 117
Welsch Lemon Apple . . . 66
Welschrother 20
Wernling, weißer 52
Wernling 143
Wienerapfel, rother 37

Digitized by Google

Seite

Wiener, rother 139
Wienling 105. 143
Wieslocher 25
Winigerapfel 105
Winterapfel 331. 143
Winterapfel, rother 139
Wintercurbander, gelber . . 78
Winterhebeling 98
Winterkurzstiel 105
Winterwitzger 40
Winterwollenschläger 139
Wollenschläger 72
Würzapfel 108. 113
Würzapfel, brauner 113

Seite

Würzapfel, gestreifter . . . 98
Würzapfel, grüner 52
Würzapfel, schwarzer . . . 112
Würzapfel, weißer 108
Würzburger 25

3.

Zehngebotapfel 9
Zehntheber 119
Zimmermännle 123. 133
Zimmtapfel 42. 67
Zwiebelapfel . 40. 43. 74. 108. 112
125. 139
Zwiebelapfel, grüner 53
Zwiebelapfel, weißer 145

b) Birnen.

A.

Ah! Mon Dieu! 172
Amalie 241
Amalie von Brabant 241
Ambrosiabirne 183
Amelazbirne 252
Apothekerbirne 220. 274
Apothekerbirne=Sommer . . 221
Apothekerbirne=Winter . 252. 274
Apothekerpeer 221
Augsburgerbirne 221
Augsburger=Oster 274
Augsburgerbirne=Sommer . . 221
Augsburger=Winter . . 204. 274

B.

Baumannsbirne 229
Beau présent 212
Beimischbirne 173
Belle et Bonne 267
Bergamotte 178. 231. 237. 250. 257
Bergamotte, bonte 244
Bergamotte - Crasann . 159. 160
Bergamotte de Paques . . . 198
Bergamotte de Soulers . . . 193
Bergamotte de Souleurs . . 193
Bergamotte d'hiver 198

Bergamotte, gebupfte 177
Bergamotte, gestreepte lange . 244
Bergamotte=Gold 231
Bergamotte, graue 178. 182. 229. 274
Bergamotte=graue Pfund . . 199
Bergamotte, grüne 178
Bergamotte, grüne französische 195
Bergamotte=Herbst . . 176 178
Bergamotte=Herbst, gelbe . . 221
Bergamotte, holländische . . . 267
Bergamotte, kleine, unveredelte 176
Bergamotte, kurzstielige . 177. 262
Bergamotte, langstielige . . . 159
Bergamotte, late 267
Bergamotte, mittelspäte . . . 178
Bergamotte non pareille . . 258
Bergamotte, runde 178
Bergamotte=Oster . . 191. 197
Bergamotte=Pfingst 204
Bergamotte, rayée 244
Bergamotte=Schweizer . . . 244
Bergamotte=Sommer . 177. 231
Bergamotte=Sommer, lange, grüne 212
Bergamotte Souleurs . . . 267
Bergamotte Suisse 244
Bergamotte Suisse, panachée . 244

Digitized by Google

	Seite
Bergamotte tardive	267
Bergamotte, violette	265
Bergamotte von Soulers	193
Bergamotte, weiße	250
Bergamotte, weißschalige	249
Bergamotte-Winter 159. 181. 195. 198. 240. 250. 257. 262.	267
Bergamotte-Winter, englische	250
Bergamotte-Winter, grüne	178
Bergamotte-Winter, große, runde	229
Bergamotte-Winter, rothe	279
Bergamotte-Winter, weiße	231
Bergamottbirne 229.	231
Bergamottbirne-Schweizer	265
Bergamottbirne, späte	181
Berimott-Spätjahrs	177
Berrobirne	194
Beste Birne	169
Bestenbirne-Winter 252.	265
Betzelsbirne	207
Betzelsbirne, gemeine oder mittlere	207
Betzelsbirne, große, französische	204
Betzlichsbirne	207
Beurré	378
Beurré blanc	222
Beurré blanc d'automne	232
Beurré d'Atmanli	225
Beurré d'Angleterre	214
Beurré d'Aremberg	234
Beurré d'Hardenpont	264
Beurré d'hiver	265
Beurré Diel	236
Beurré gris 229.	230
Beurré gris d'hiver	265
Beurré Rom	265
Besi de Chasserie	195
Besi d'Hary	195
Bezy Chaumontel	265
Bezy de Chasserie	195
Bezi de la motte 160.	177
Birblank	232
Bierinbirn	229
Birn de grise	229
Birn du grün	229
Birn grün	257
Birne, grüne	229
Blankbirne	232
Bleblesbirne	207
Bockesbirne	277
Bon Chretien d'été	221
Bon Chretien d'hiver	274
Bon Chretien d'hiver, lange 252.	265
Bon-chretien, William's	215
Con-Chretien-Winter	274
Bonne-Ente	232
Bonne de Soulers	193
Bostelsbirne	207
Boter Peer	214
Böckbirne	170
Bratbirne 161.	277
Bratbirne-Champagner 191.	277
Bratbirne, späte	163
Braubirne	229
Braunbirne	168
Bruderbirne	180
Brumbirne	174
Bujaleuf	262
Bunkerdiebirne	221
Bunkerdiebirne-Winter	274
Butterbirne 171. 177. 195. 229. 231. 237. 242.	250
Butterbirne-Amanli's	235
Butterbirne-Aremberg's	234
Butterbirne-Diel's	236
Butterbirne, gelbe	231
Butterbirne, graue 177.	229
Butterbirne, grüne 177.	250
Butterbirne, Hardenpont's späte Winter-	264
Butterbirne-Herbst, bronzirte	228
Butterbirne-Herbst, graue	229
Butterbirne-Herbst, grüne	250
Butterbirne-Herbst, weiße	231
Butterbirne, vergoldete	232
Butterbirne, weiße	231
Butterbirne-Winter 259.	265
Butterbirne-Winter, graue	265
Butterbirne-Winter, grüne	242

Digitized by Google

Seite

Butterbirne, ranzige 265
Butterbirne=Sommer, englische 214
Butzelbirne 207

C.

Calebasbirne 239
Calebasse-Passe Bose . . . 239
Catillac 204
Chambrette 262
Champagnerbirne 161
Charmé, grüne 258
Chaumontel 265
Chaumontel-Pear 265
Christbirne, gute 221
Christenbirne=Sommer . . . 220
Christenbirne=Williams . . . 215
Christenbirne=Winter . . . 274
Christenbirne=Winter, gute . 274
Ciderbirne 161
Citronatbirne 232
Citron de Septembre . . . 232
Citronenbirne 331. 237
Coeur de boeuf 252
Coldizerbirne 166
Colmar . . . . 250. 262. 267.
Colmar, ächte, große 274
Colmarbirne 268. 262
Colmar d'hiver 267
Colmar grise 178
Colmar=Hardenpont's, frühzeitige 179
Colmar marray 195
Colmar Pear 267
Crasanne 159. 178
Crasanne, graue 159
Crasanne, langstielige . . . 159
Cuisse Madame 212. 216. 243. 258. 262.

D.

De la motte 177
Dean Pear 232
Dechantsbirne, graue 237
Doyenné, le 232
Doyenné Baud 265
Doyenné blanc 232
Doyenné gris . . 230. 232. 237
Doyenné ponte Cote . . . 265

Seite

E.

Echasserie 195
Echasserie-Peer 195
Eichblattbirne 276
Eierbirne 169
Eierbirne, römische 180
Eisenbirne 201
Endegeester-Peer 204
Epargne 212
Epine d'été rouge 209
Eselsbirne 272. 279

F.

Fallenzer 272
Faulenzer 272
Faustbirne 206
Fellenzer 271
Fellenzer, süße 272
Feigenbirne 226
Ferdinand, Kronprinz v. Oestreich 269
Firchineß 267
Flaschenbirne 239
Flaschenbirne Boses, frühzeitige 239
Fleur de Guigne , ... 217
Florushey-Peer 204
Forellenbirne 240
Forellenbirne, gelbe 240
Franche Canal 232
Frankelerbirne 257
Frankenbirne 224
Frankfurterbirne 224
Frankfurterbirne=Herbst . . 252
Frankfurter=Sommer . . . 224
Französische Birne 274
Frauenbirne 200. 216
Frauenschenkel 216
Frühbirne, große 212
Fundling 259

G.

Gallenbirn 203
St. Gallus=Weinbirne . . . 202
Gaulsbirne 279
Gebhardsbirne 232
Geishirtle, Stuttgarter . . . 218
Geishirtlesbirne 218

Digitized by Google

Seite

Germaine 257
St. Germaine . 250. 257. 257. 267
St. Germaine d'hiver . . . 258
St. Germaine, frühe 258
St. Germaine, gelbe 260
St. Germaine, geſtreifte . . . 259
St. Germaine, glatte 250
St. Germaine, grüne 258
St. Germaine jaune 260
St. Germaine panachée . . . 260
Gewürzbirne 272
Glasbirne . . . 195. 250. 258
Glockenbirne 201. 204
Goldbirne 279
Good Christian-Pear . . . 221
Good Kraft 232
Good Lewis Pear 250
Coode Louise Peer 250
Graene Boter-Peer 230
Grand Monargue 204
Grasbirne 279
Graubirne . . . 180. 226. 229
Graue, gute Birne 258
Grauer Hans 180
Grauwe Boter-Peer 230
Grißbirne 229
Großbirne 279
Gros Rateau 201
Grote Monarch 204
Grote Tamerlan 201
Grünbirne 226. 250
Grüne Birne 257
Grünbirne, geſtreifte, lange . 244
Grüne Lange 248
Gukumernbirne 244
Gurkenbirne 244

H.

Haasenbirne 159
Haberbirne 171
Hardenpont de Printemps . . 264
Hardenpont d'hiver 264
Harigelbirne 254
Hasenbirne 181
Hauſemerbirne 277

Seite

Herbſtbirne, geſtreifte, bunte . 244
Herbſtbirne, lange grüne . . 242
Herbſtbirne, rauhfleiſchige lange 253
Herbſtbirne, rauhfleiſchige platte 161
Herbſtbirne, rauhfleiſchige runde 184
Herbſtbirne, ſaftreiche lange . 252
Herbſtbirne, ſaftreiche runde . 180
Herbſtbirne, ſchmelzende lange . 228
Herbſtbirne, ſchmelzende platte 159
Herbſtbirne, ſchmelzende runde 176
Herfst-Citronen-Peer . . . 232
Herfst-goud-Peer 232
Hermannsbirne, bunte . . . 259
Hermannsbirne, gelbe . . . 260
Hermannsbirne, grüne . . . 257
Hermannsbirne, Merlet's . . 250
Hermannsbirne, panaſchirte . 260
Hermannsbutterbirne 257
Herrnbirne 265
Holzbirne, große 201
Honigbirne 183. 219
Hutzelbirne, rothe 279
Hühnerbirne 187

J.

Jagdbirne 194
Jagdpeer 195
Jaune charmin 257
Imperiale à feuille de Chêne 276
Incomparable 267
L'Inconnue de la fare . . . 258
Isambert 230
Iſenbart 230
Junkerbirne 181
Junkerhansbirne, graue . 180. 182
Junkerhanſenbirne . . . 180. 182

K.

Kaiſerbirne . . 159. 200. 232. 237
Kaiſerbirne mit dem Eichenblatt 276
Kalmesbirne 262
Kandelzuckerbirne 270
Kanelpeer 221
Kannenbirne 256
Kantenbirne 256
Kappesbirne 200. 208

Digitized by Google

Seite

Karmannsbirne 250. 257
Katzenkopf . . . 201. 204. 206
Katzenkopf, großer französischer 204
Katzenkopf, kleiner 206
Katzenkopf, kleiner deutscher . 206
Kesselsbirne 207
Kirchbirne 279
Klotzbirne . . . 159. 204. 270
Klötzbirne 258
Klumpbirne 178
Knausbirne 222
Knausbirne=Pfullinger . . . 272
Knechtsbirne 229. 272
Kochbirne . . 201. 204. 267. 279
Kochbirne=Nürnberger . . . 279
Kolmer-Peer 267
Kopfbirne 161
Königsbirne 178
Königsbirne 274
Königsgeschenk von Neapel 204. 273
Kronbirne 200
Kundelsbirne 207
Kümerlingsbirne 244

L.

Lachasseri 195
Lafare 258
Landry-Wildleng 195
Langstielerin 185
Lansack 258
Leberbirne, graue 279
Lechasserie 195
Lederbirne 180
L'épine d'été pointée . . . 210
Letzenbirne 208
Liebesbirne 171
Lieschoperie 195
Lotterhosen 244
Louise, bonne 249. 257
Louise bonne Pear 250
Louise, gute . . . 195. 249. 260
Louise, wahre 258
Löwenkopf, gelber 206
Ludwig des XII. Birne . . . 249

M.

St. Magdalene 167

Seite

Magdalenenbirne 167
Mailänderin, große grüne . . 247
Malvasierbirne 221
Mannabirne 256. 267
The Marchioness Pear . . . 245
Marie Louise 246
Markgräfin 245
Martinsbirne 279
Martinsbirne, trockene . . . 279
Martin sec 279
Martin trockener 279
Marquise 245. 267
The Marquise Pear 245
Marquisinne 245
Masselbacherbirne 175
Maulbusch 242. 243
Mawe Hanbury Pear 221
Meisterhansbirne 181
Melonenbirne 244
Mesir Jean 180
Mesir Jean gris 181
St. Michel 232
Michelsbirne 279
Michel-Doyenné 242
Milan grote 247
Miland grand 247
Mostbirne 170
Mostbirne=Champagner . . . 161
Mostbirne, extra 187
Mostbirne, kleine 279
Mostbirne, Maßholderbacher . 175
Mostbirne, Masselbacher . . . 175
Mostbirne, Steinbacher . . . 187
Mouille bouche d'automne . . 253
Mouillenbusch=Herbst 244
Mullbusch 177
Mundnetzbirne, runde . . . 206
Musette d'hiver 256
Muscat d'Allemagne 191
Muscat d'Allemand 191
Muskatellerbirne 191
Muscatellerbirne, Otsche 191. 195. 243
Muscatellerbirne, Französ., süße 177
Muscatellerbirne=Schmer . . 177
Muscateller=Winter . . . 191. 240

Digitized by Google

	Seite
N.	
Napoleonsbirne	232
Narrenbirne	160
Netzenbirne	165
Neudörfer	250
Nürnberger Birn	279
O.	
Ochsenbirne	191. 252
Ochsenherz	252
Ochsenherzbirne	252
Offiziersbirne	252
Offiziersbirne-Winter	252
Orange d'hiver	199
Orange musquée	158
Orange rouge	183
Osterbirne	204
P.	
Palmischbirne	173
Pancratiusbirne	274
Paradiesbirne	262. 267
Perlmott	232
Perlemotte	178
Perlmutterbirne	232
Perlmutterbirne-Winter	258
Perdreau musqué	219
Petersbirn	279
Pfaffenbirne	189
Pfalzbirne	178
Pfalzgrafenbirne	232
Pfalzgrafenbirne-Winter	279
Pfingstbirne	160
Pfullingerbirne	223
Pfundbirne	201. 204. 256. 273
Poire à courte queue	232
Poire blanche	232
Poire beurrée d'été	229
Poire brodée	244
Poire Crasanne	159
Poire d'amour	201
Poire d'Etranguillon	256
Poire de Glace	262
La Poire de Lechasserie	195
Poire de Livre	201. 204
Poire de Manne	567
Poire de Neige	232
Poire d'oeuf	169
Poire de Vendomme	230
Poire de Virgoulée	262
Poire Madame	212
Poire de Madelain	167
Poire Melon	178
Poire Monsieur	232
Poire sans peau	217
Poire Sararin	270
Poire Signore	232
Poire Treror	201
Poire truite	240
Poire verte longue suisse	244
Poire Virgouleuse	262
Pomeranzenbirne	232
Pomeranzenbirne, braunrothe	182
Pomeranzenbirne, Herbst-	182
Pomeranzenbirne, müskirte	158
Pomeranzenbirne, Winter-	199 267
Pound-Peer	203
Present royal de Naple	204 273
R.	
Ramlatbirne	251
Rattenschwanz	159
Rattenschwanz, französischer	159
Räthelsbirne	223
Red Beurré-Pear	230
Regilisbirne	274
Reichenäckerin	196
Reifenäckerbirn	197
Reifenäckerbirn, welsche	197
Renettbirne, große	229
Rettigbirne, Leipziger	166
Rhabarberbirne	180
Rheinbirne	229
Rielingsbirne	277
Rockenbirne	163
Rockeneierbirne	170
Roggenauerbirne	171
Rohbirne	274
Ronde Winter-Gratiole	204
Rosenbirne	252
Roskammer-Peer	267

Digitized by Google

Seite

Roßlette, späte 279
Rothbirne 207. 219
Rousselet 265
Rousselet de Rheims . . . 219
Rousselet de Stuttgart . . . 218
Rousselet musqué 219
Rousselet-Pear 219
Rousselet, petit 219
Rousselet-Stuttgarter . . . 218
Röhlingsbirne, große 267
Roethelsbirn 223
Rummelter 163
Rummelterbirne 163
Rummelter, gelbe 163
Rummelter, Most- 163
Rummelter, späte 163
Ruscherle 119
Rußletbirne . . . 203. 219. 232
Rousselet de Rheims . . . 219
Rubenbirne 157

S.

Saftbirne, gestreifte 244
Saftbirne, Herbst- 244
Saftbirne, Herbst- grüne . . 343
Samsonsbirne 212
St. Samson 212
Sandbirne 277
Sarasin 270
Sarazin 204
Saubirne 195. 204
Schaafbeutelsbirne 258
Schalbirne, weiße 249
Schatzbirne 212
Schenscherme 257
Schmalzbirne . . . 231. 242. 244
Schmalzbirne, Winter- . 231. 204
Schmelzbirne 274
Schmerbirn 230
Schmerbirne, große 178
Schneidenbirne 170
Schollenbirne 201
Schwabenbirn 206
Schweighauserbirne 257
Schweizerbirne 244

Seite

Schweizerbirne, gestreifte . . 244
Schweizerbirne, streifigte, lange grüne 244
Schweizerhose 244. 260
Schweizerhose, gestreifte . . . 244
Schweizerhosenbirne 244
Snow-Pear 232
Sommerbirne, ohne Schale . . 217
Sommerbirne, rauhfleischige lange 226
Sommerbirne, rauhfleischige runde 173
Sommerbirne, saftreiche, lange 217
Sommerbirne, saftreiche, platte 158
Sommerbirne, saftreiche, runde 170
Sommerbirne, schmelzende, lange 209
Sommerbirne, schmelzende, runde 166
Sommerborn, punktirter . . . 210
Sommerborn, rother 209
Sommermagdalene, grüne . . 167
Spalierbirne 229. 231
Sparbirne 212
Spulerbirne 181
Stapflerbirne 178
Steincolmar 258
Strangulirbirne 256
Straßburgerbirne 221
Strengling 256
Stützenbirne 252
Sumer bon Chretien-Pear . . 221

T.

Tafelbirne 257
Thorbirne 170
Tränkstubenbirne 204
Träubelsbirne 186

V.

Valencia 232
Veldenzerbirne 271
Verte longue . . . 243. 250. 258
Verte longe de St. Germaine . 258
Verte longue d'hiver 195
Verte longue panachée . . . 244
Virgouleuse 178. 261. 262
Virgouleuse Pear 262
Vrai beurré bronzé 228

Digitized by Google

Seite

W.

Wadelbirne 216
Waldbirne 258
Waſſerbirne 279
Waſſerbirne-Herbſt 242
Waſſerbirne-Schweizer . . . 191
Weinbergsbirne 279
Weinbirne . 163. 203. 223. 250
Weinbirne-Champagner . . . 161
Weinbirne, deutſche 187
Weinbirne, graue 229
Weinbirne, grüne 229
Weinmannsbirne 204
Weißbartsbirne 187
Weißbirne 232
Weißſchal 249
Wergelsbirne 207
White autumn Butter-Pear . 232
White Beurre-Pear 232
Wildling von Chaſſerie . . . 195
Wildling von Chaumontel . . 265
Wildling von Einſiedel . . . 187
Wildling von la Motte . . . 267
Wildling von Motte 177
Winterberimott, grüne . . . 257
Winterberſtenbirne 195
Winterbirne 178. 198. 201. 206. 229. 237. 250. 262. 265. 277
Winterbirne, franzöſiſche 204. 250
Winterbirne, große 204
Winterbirne, grüne 279
Winterbirne, grüne, lange . . 250
Winterbirne, kleine 178
Winterbirne, rauhfleiſchige, lange 277
Winterbirne, rauhfleiſchige, runde 200
Winterbirne, Saftreiche, lange 271
Winterbirne, Saftreiche, runde 196

Seite

Winterbirne, ſchmelzende, lange 257
Winterbirne, ſchmelzende, runde 191
Winterbirne, ſpäte 265
Winter-Beurré 265
Winter-Beurré gris 265
Winter-Boter-Peer 265
Winterchriſtenbirne 204
Wintereierbirne 194
Wintergraubirne 180
Wintergutechriſtenbirne . . . 257
Winterlonge 258
Winter longue green Pears . 195
Winterkönigin 250
Winter vertelongue-Pear . . 195
Winterzuckerbirne 204
Wolfsbirne 184
Wörlesbirne 253
Würgelbirne 256
Würzbirne 183

Y.

Ysbout-Peer 204

Z.

Zimmtbirne 219
Zimmtbirne-Sommer . . . 219
Zomer bon Chretien 221
Zomer-Safran peer 221
Zuckeratenbirne 221
Zuckerbirne . . 183. 219. 221. 237
Zuckerbirne, Brüſſeler . . . 211
Zuckerbirne, Hoyerswerder, große 265
Zuckerbirne, ſpäte 180
Zuckerbirne-Winter . . 267. 273
Zuckerkandelbirne 219
Zweibutzer-Winter 279
Zwergbirne 230

Digitized by Google

In demselben Verlage sind erschienen und in allen Buchhandlungen zu haben:

Metzger, J., landwirthschaftliche Pflanzenkunde, oder praktische Anleitung zur Kenntniß und zum Anbau der für Oekonomie und Handel wichtigen Gewächse. 2 Bände gr. 8. Rthlr, 4. 18 ggr. od. fl. 8. 15 kr.

— — Der Rheinische Weinbau in theoretischer und praktischer Beziehung. Mit 17 Steintafeln und einer großen Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale. gr. 8. Geh. Rthlr. 1. 20 ggr. od. fl. 3. 12 kr.

— — Die Getreidearten und Wiesengräser in botanischer und landwirthschaftlicher Hinsicht. gr. 8. Geh. Rthlr. 1. od. fl. 1. 45 kr.

— — Gartenbuch, oder Anleitung zur Erziehung aller Küchengewächse, Obstbäume und Zierpflanzen. Für Gartenliebhaber, Gutsbesitzer und Gärtner. Mit einem Kalender der in jedem Monat im Gemüse- Obst- und Blumengarten zu verrichtenden Arbeiten. Zweite sehr vermehrte Auflage. Mit vier Gartenplänen und vielen Holzschnitten. 8. Geh. Rthlr. 1. — od. fl. 1. 48 kr.

— — Der Bauernspiegel, oder Peter Lang, der verständige Bauer und Bürgermeister. Mit Abbildungen. Neue Ausgabe, vermehrt mit einem Anhang: Verrichtungen der Haus- und Landwirthschaft in jedem Monat des Jahres. 8. Geh. 12 ggr. od. 54 kr.

— — Karl Will, der kleine Obstzüchter, oder gründliche Belehrung in der Obstbaumzucht. Mit vielen Holzschnitten. Neue Ausgabe. 12. Geh. 4 ggr. od. 18 kr.

— — Marie Flink, die kleine Gemüsegärtnerin, oder gründliche Belehrung im Gemüsebau. Mit Holzschnitten. Neue Ausgabe. 12. Geh. 6 ggr, od. 24 kr.

v. Babo L., der Weinbau nach der Reihenfolge der Arbeiten nebst Anleitung zur Bereitung und weiteren Pflege des Weines. Ein Handbuch für Alle, die sich mit Weinbau und Weinbehandlung beschäftigen. gr. 8. Geh. 2. Rthlr. 15 ggr. od. fl. 4. 30 kr.

— — Ackerchemie oder kurze Darstellung dessen, was der Landmann von chemischen Kenntnißen bedarf, um seinen Acker zweckmäßig zu behandeln. 12. Geh. 12 ggr. od. 48 kr.

— — Anleitung zur chemischen Untersuchung des Bodens für Landwirthe. Mit eingedruckten Holzschnitten. 8. Geh. 18 ggr. od. fl. 1. 15 kr.

— — Der Weinstock und seine Varietäten. Beschreibung und Synonymik aller in Deutschland cultivirten Wein- und Tafeltrauben, mit Hinweisung auf die bekannteren Rebsorten anderer Europäischer Weinländer. gr. 8. Geh. Rthlr. 3. 4 ggr. od. fl. 5. 24 kr.

— — Der Weinbau in Geschichten und Gesprächen. Ein Lesebuch für fleissige Weingärtner. Mit Abbildungen. 12. Geh. 6 ggr. od. 24 kr.

— — Die Erzeugung und Behandlung des Traubenweins nach den neueren Erfahrungen. 12. Geh. 12 ggr. od. 48 kr.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google